ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

кулинарные секреты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Холодные и горячие закуски входят в меню фуршетов, а также повседневных и праздничных застолий. Они отличаются большим разнообразием и красивым оформлением. В этой книге собраны рецепты холодных и горячих закусок с основой из теста (бутерброды, волованы и др.) с мясом, рыбой и морепродуктами, с овощами, грибами. В дополнение к ним приводятся рецепты различных соусов.

- А. В. Кривцова
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ Холодные закуски
    - ■ Бутерброды
      - ■ Бутерброды «Морячка»
      - ■ Бутерброды «Агния»
      - ■ Бутерброды «Кислинка»
      - ■ Бутерброды «Классические»
      - ■ Бутерброды «Июльские»
      - ■ Бутерброды «Завтрак грибника»
      - ■ Бутерброды «Крабовые»
      - ■ Бутерброды «Солнышко»
      - ■ Бутерброды «Перчинка»
      - ■ Бутерброды «Утренние»
      - ■ Бутерброды «Хлебные»
      - ■ Бутерброды «Аристократ»
      - ■ Бутерброды «Бордо»
      - ■ Бутерброды «Майские»
      - ■ Бутерброды «Французские»
      - ■ Бутерброды «Сытные»
      - ■ Бутерброды «Печеночные»
      - ■ Бутерброды «Авокадо»
      - ■ Бутерброды «Дюшес»
    - ■ Канапе
      - ■ Канапе «Свежесть»
      - ■ Канапе «Цитрус»
      - ■ Канапе «Бергамот»
      - ■ Канапе «Фуршет»
      - ■ Канапе «Визит»
      - ■ Канапе «Изыск»
      - ■ Канапе «Розовое»
      - ■ Канапе «Италия»

- Канапе «Ломбардия»
- Канапе «Лозанна»
- Канапе «Звезда»
- Канапе «Охотничьи»
- Канапе «Ресторатор»
- Канапе «Пикник»
- Канапе «Наяда»
- Канапе «Любава»
- Канапе «Буржуа»
- Канапе «Морские»

- Волованы
  - Волованы «Этюд»
  - Волованы «Дебют»
  - Волованы «Амиго»
  - Волованы «Морская душа»
  - Волованы «Диана»
  - Волованы «Пикадилли»
  - Волованы «Сан-Паоло»
  - Волованы «Краб»
  - Волованы «Марсельеза»
  - Волованы «Кавалер»
  - Волованы «Экзотик»
- Тарталетки
  - Тарталетки «Кармен»
  - Тарталетки «Азалия»
  - Тарталетки «Восток-Запад»
  - Тарталетки «Звезда»
  - Тарталетки «Гамбург»
  - Тарталетки «Грибные»
  - Тарталетки «Пари»
  - Тарталетки «Восход»
  - Тарталетки «Премиум»
  - Тарталетки с печенью
- Суши
  - Нигири суши с сельдью
  - Суши «Цунами»
  - Суши «Калифорния 66»
  - Суши «Восточный экспресс»
  - Суши «Золотой век»
  - Суши «Якудза»
  - Нигири-суши «Океан»
  - Суши «Токио»
  - Суши «Цвет осени»
  - Суши «Путь самурая»

- Суши «Первый снег»
- Гункан-суши «Три времени»

- Роллы
  - Роллы «Розовый сад»
  - Роллы «Мозаика»
  - Роллы «Банановый рай»
  - Роллы «Бостон»
  - Роллы «Моя весна»
  - Роллы «Спаржа»
  - Роллы «Зеленый остров»
  - Обратные роллы «Фитнес»
  - Обратные роллы «Дикий сад»
  - Роллы «Кальмар»
  - Роллы «Виктория»
- Салаты
  - Салат «Баронский»
  - Салат «Императрица»
  - Салат «Приморье»
  - Салат «Осенний»
  - Салат «Зеленый»
  - Салат «Легкость»
  - Салат «Пиканто»
  - Салат «Лакомка»
  - Салат «Белый день»
  - Салат «Обеденный»
  - Салат «Мадонна»
  - Салат «Апельсиновый»
  - Салат «Парана»
  - Салат «Асса»
  - Салат «Закат»
- Винегреты
  - Винегрет «Овощной»
  - Винегрет «Средиземноморье»
  - Винегрет «Мясоед»
  - Винегрет «Постный»
  - Винегрет «Дальневосточный»
  - Винегрет «Грибной»
  - Винегрет «Пикантный»
  - Винегрет «Рыбный»
  - Винегрет «Удивление»
  - Винегрет «Сырный»
  - Винегрет «Лакомка»
  - Винегрет «Традиционный»
  - Винегрет «Пикантный»

- Овощная икра
  - Икра «Сентябрь»
  - Икра «Майская»
  - Икра «Хозяйская»
  - Икра «Наяда»
  - Икра «Царская»
  - Икра «Луковая»
  - Икра «Багрянец»
  - Икра «Сеньор помидор»
  - Икра «Оранж»
  - Икра «Морковная»
  - Икра «Очарование»
  - Икра «Крестьянская»
  - Икра «Изумруд»
  - Икра «Черная»
  - Икра «Ассорти»
  - Икра «Чесночная»
- Закуски из яиц
  - Фаршированные яйца «Добрый день»
  - Фаршированные яйца «Шанхай»
  - Фаршированные яйца «Капитан»
  - Фаршированные яйца «Сан-Мало»
  - Фаршированные яйца «Белый лебедь»
  - Фаршированные яйца «Тархун»
  - Фаршированные яйца «Ар-нуво»
  - Фаршированные яйца «Виват»
  - Фаршированные яйца «Робин Гуд»
  - Фаршированные яйца «Баронские»
  - Фаршированные яйца «Рязанские»
  - Фаршированные яйца «Прима»
  - Фаршированные яйца «Солнечная долина»
  - Фаршированные яйца «Ринальдо»
  - Фаршированные яйца «Царский пир»
  - Фаршированные яйца «Апрельский день»
  - Фаршированные яйца «Сеньорита»
- Паштеты
  - Паштет «Деревенский»
  - Паштет «Куриный дворик»
  - Паштет «Праздничный»
  - Паштет «Сливочный»
  - Паштет «Причал»
  - Паштет «Грузинский»
  - Паштет «Экзотика»
  - Паштет «Два сыра»

- Паштет «Изобилие»
- Паштет «Арарат»
- Паштет «Радонеж»
- Паштет «Ирландский»
- Паштет «Мраморный»
- Паштет «Золотая сеть»
- Паштет «Цезарь»
- Паштет «Авиньон»

- Заливные блюда
  - Заливное «Курочка Ряба»
  - Заливное «Мясоед»
  - Заливное «Танго»
  - Заливное «Юбилейное»
  - Заливное «Новогоднее»
  - Заливное «Байкал»
  - Заливное «Виват»
  - Заливное «Грибное»
  - Заливное «Рождественское»
  - Заливное «Фаворитка»
  - Заливное «Саратовское»
  - Заливное «Маньчжурия»
  - Заливное «Астраханское»
- Соленья и маринады
  - Маринованная морковь «Закусочная»
  - Маринованная стручковая фасоль «Отрада»
  - Маринованная капуста «Адажио»
  - Маринованная свекла «Прасковья»
  - Маринованные стрелки чеснока «Азарт»
  - Маринованный чеснок «Любава»
  - Маринованный лук-порей «Парма»
  - Маринованные баклажаны «Кубань»
  - Соленые рыжики «Лесная тайна»
  - Маринованные опята «Лесничий»
  - Маринованные подберезовики «Тихая охота»
  - Квашеный зеленый лук «Русь»
  - Моченый арбуз «Огородник»

- Горячие закуски
  - Горячие бутерброды
    - Горячие бутерброды «Ранний завтрак»
    - Горячие бутерброды «Горячая штучка»
    - Горячие бутерброды «Привет»
    - Горячие бутерброды «Вегетарианские»

- Горячие бутерброды «Гаити»
- Горячие бутерброды «Вишневый сад»
- Горячие бутерброды «Руслан»
- Горячие бутерброды «Любимые»
- Горячие бутерброды «Дорожные»
- Горячие бутерброды «Печка»
- Горячие бутерброды «Морской путь»
- Горячие бутерброды «Дачница»
- Горячие бутерброды «Радуга»
- Горячие бутерброды «Летние»
- Горячие бутерброды «Славянка»
- Горячие бутерброды «Кудряшка»
- Горячие бутерброды «Лукошко»
- Горячие бутерброды «Бакинские»
- Горячие бутерброды «Караван»
- Горячие бутерброды «Петропавловские»
- Горячие бутерброды «Эгейское море»
- Горячие бутерброды «Олимп»
- Горячие бутерброды «Аленушка»
- Горячие бутерброды «Ожидание»
- Горячие бутерброды «Чудесница»
- Горячие бутерброды «Валенсия»
- Горячие бутерброды «Каспий»
- Горячие бутерброды «Студенческие»
- Горячие сандвичи «Мария»
- Закрытые горячие бутерброды «Волжские»

- Мясные горячие закуски
  - Закуска «Украинская»
  - Закуска «Полет вкуса»
  - Закуска «Северянка»
  - Закуска «Аппетитная»
  - Закуска «Стопочка»
  - Закуска «Столичная»
  - Закуска «Зимний вечер»
  - Закуска «Офицерская»
  - Закуска «Царская»
  - Закуска «Элегия»
  - Закуска «Славный пир»
  - Закуска «Волшебница»
  - Закуска «Веселый поросенок»
  - Закуска «Батуми»
  - Закуска «Киевская»
  - Закуска «Оладушки»
  - Закуска «Вечерний бал»

- Закуска «Куриная радость»
- Закуска «Башня»
- Закуска «Квадро»
- Закуска «Аджария»
- Закуска «Трактирная»
- Закуска «Фердинанд»
- Закуска «Привал»
- Закуска «Пилотная»
- Закуска «Карамельная»
- Закуска «Можжевеловый куст»
- Закуска «Скороход»
- Закуска «Горец»
- Закуска «Мини-шашлык»

- Рыбные горячие закуски
  - Закуска «Валенсия»
  - Горячая закуска «Золотое ассорти»
  - Рыба горячего копчения
  - Горячая закуска «Неаполитанская»
  - Рыбное суфле «Лакомка»
  - Жареная корюшка
  - Рыбные шашлычки
  - Горячая закуска «Симфония»
  - Закуска «Аврора»
  - Рыбная закуска «Черное море»
  - Горячая закуска «Ореховая»
  - Горячая закуска «Пражская»
  - Горячая закуска «Печка»
  - Закуска «Карловы Вары»
  - Горячий рыбный рулет
  - Рыбная закуска «Нежность»
  - Рыбная закуска «Зенит»
  - Рыба в кляре «Бабочка»
  - Запеченная скумбрия
  - Рулет с сельдью
  - Горячая закуска «Пряная камбала»
  - Горячая закуска «Остров»
  - Тушеная пикша
  - Лосось в укропном соусе
  - Караси, запеченные в сметане
  - Закуска из рыбы
  - Закуска из судака
  - Горячая закуска из скумбрии
  - Рыбные котлеты
  - Семга с имбирем

- Хек с плавленым сыром
- Стейки из морского языка

- Грибные горячие закуски
  - Жареные шампиньоны «Полесье»
  - Жареные лисички с капустой «Минские»
  - Грибы в тесте «Малыши»
  - Жареные лисички с картофелем «Обеденные»
  - Грибы с ветчиной
  - Тушеные белые грибы
  - Грибные шашлычки
  - Омлет со сморчками «Селяне»
  - Грибные блинчики «Новгородские»
  - Тушеные в вине грибы «Закусочные»
  - Грибы с картофелем «Лесная школа»
  - Грибной пудинг «Приз»
  - Суфле из подберезовиков «Облачко»
  - Запеченные сморчки «Домашние»
  - Расстегай с грибами «Посольский»
  - Грибы в лаваше «Стамбул»
  - Пирожки с солеными маслятами «Угощение»
  - Драники из грибов «Беловежье»
  - Баклажанные грибочки
  - Печеные шампиньоны «Пикник»
  - Грибные трубочки «Оригинал»
  - Шампиньоны с беконом
  - Шампиньоны «Восторг»
- Фаршированные овощи
  - Фаршированный перец «Дунайский»
  - Фаршированный перец «Воскресный»
  - Фаршированная тыква «Любава»
  - Фаршированная свекла «Осенняя соната»
  - Фаршированная морковь «Оранжевое солнце»
  - Фаршированная свекла «Ярило»
  - Фаршированная брюква «Старорусская»
  - Фаршированный картофель «Совершенство»
  - Фаршированная морковь «Премьера»
  - Фаршированный картофель «Антошка»
  - Фаршированные кабачки «Колодец»
  - Фаршированные кабачки «Торжество»
  - Фаршированный картофель «Самарский»

- Фаршированная капуста «Царицынская»
- Фаршированная репа «Дачная»
- Фаршированные баклажаны «Элегия»
- Фаршированные баклажаны «Турандот»
- Фаршированные помидоры «Лукас»
- Помидоры, фаршированные пшеном
- Фаршированная редька «Закуска вегетарианца»
- Фаршированные патиссоны «Финиш»
- Фаршированный лук-порей «Гаврош»
- Фаршированные артишоки «Прага»
- Фаршированные огурцы «Зеленый секрет»
- Фаршированная кольраби
- Фаршированный топинамбур
- Фаршированные листья винограда

- Жюльены
  - Жюльен «Тирольский»
  - Жюльен «Парижский»
  - Жюльен «Берн»
  - Жюльен «Лондон»
  - Жюльен «Русский»
  - Жюльен «Крабовый»
  - Жюльен «Отрада»
  - Жюльен «Заморский»
  - Жюльен «Проказница»
  - Жюльен «Открытие»
  - Жюльен «Пять звезд»
  - Жюльен «Вечерний»
  - Жюльен «Прованс»
  - Жюльен «Рыбный»
  - Жюльен «Морской царь»
  - Жюльен «Ладушка»
  - Жюльен «Мартовский»
  - Жюльен «Бульба»
  - Жюльен «Кларен»
  - Жюльен «Сан-Тропе»
  - Жюльен «Блинный»
  - Жюльен «Посейдон»
  - Жюльен «Красный»
  - Жюльен «Грибной»
  - Жюльен «Адам»
  - Жюльен «Томатный»
  - Жюльен «Император»

- Соусы для закусок

- Медово-горчичный соус
- Медово-томатный соус «Ташкент»
- Медовый соус «Лимонный рай»
- Медово-молочный соус «Метелица»
- Яично-горчичный соус «Оливия»
- Соус с дижонской горчицей «Променад»
- Горчичный соус «Солнечная долина»
- Сметанно-горчичный соус «Абсолют»
- Острый горчичный соус «Авеню»
- Апельсиновый соус с белым вином
- Апельсиновый соус с ликером «Аметист»
- Апельсиновый соус с горчицей «Магдалина»
- Лимонный соус с чесноком «Мазурка»
- Лимонный соус со сливками «Манчестер»
- Лимонно-медовый соус «Медонос»
- Густой лимонный соус «Тодес»
- Банановый соус «Экватор»
- Пряный банановый соус «Пируэт»
- Виноградный соус «Изабелла»
- Томатный соус со сливками «Фламинго»
- Томатный соус с мясным бульоном «Пикадор»
- Виноградный соус с айвой «Амазонка»
- Виноградно-ежевичный соус «Оазис»
- Соус «Праздник урожая»
- Томатный соус «Сонома»
- Томатный соус «Уралочка»
- Томатный соус «Яшма»
- Томатный соус «Этюд»
- Луковый соус «Фавн»
- Соус «Чили»
- Луковый соус «Сибарит»
- Соус «София»
- Луковый соус «Млечный путь»
- Соус «Шарманка»
- Острый соус «Вираж»
- Соус «Брюссельский»
- Зеленый соус «Парма»
- Яичный соус «Самсон»
- Имбирный соус «Далила»
- Соус «Восточный»
- Луково-имбирный соус «Югра»
- Медово-имбирный соус «Пасечник»

○ Заключение

А. В. Кривцова
Холодные и горячие закуски. Готовим, как профессионалы!

© ИП Крылова О.А., 2014
© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Введение

Закуска – это, как правило, остро-соленое блюдо, подаваемое на завтрак, обед или ужин небольшими порциями. Роль закусок состоит в возбуждении аппетита перед подачей основных блюд. Такая категория блюд как закуски существует в кухне большинства народов мира. Традиция подавать небольшие по объему острые блюда перед основными сформировалась достаточно давно. Еще в Древнем Риме перед основной трапезой было принято подавать разнообразные салаты, заправленные сложным соусом из уксуса, оливкового масла, меда и тертых фиников. А служили они той же цели, что и сейчас – для возбуждения аппетита. Однако в эпоху Средневековья эта славная традиция была забыта. Гостям одновременно подавали все имеющиеся блюда, чтобы они могли брать их когда угодно, без определенной последовательности.

В России закуски стали распространенным явлением не ранее XVII века, так как издревле повелось, что щи (и другие горячие жидкие блюда) стали основой рациона. В качестве закусок было принято подавать рыбу, приготовленную различным способами, и соленые и квашеные овощи. Лишь в середине XVIII века ассортимент закусок пополнился мясными и молочными изделиями, а затем и разнообразными салатами. Таким образом, можно сделать вывод, что русский закусочный стол отличается огромным разнообразием и богатством используемых ингредиентов.

В настоящее время закусочный стол отличается богатством всевозможных блюд. Среди этого многообразия можно выделить несколько основных групп. Все закуски принято разделять на горячие и холодные. Холодные закуски подают в первую очередь. Их подают при температуре 10–14 ˚С. К холодным закускам относятся такие блюда, как салаты, бутерброды, канапе, суши. После холодных закусок приходит очередь горячих. Горячие закуски подают при температуре 75–90 ˚С. К ним можно отнести горячие бутерброды, горячие салаты, жюльены.

Рассмотрим основные виды холодных закусок. Пожалуй, самой распространенной и простой в приготовлении является такая закуска, как бутерброд. Само слово «бутерброд» имеет немецкое происхождение и обозначает кусочек хлеба, смазанный маслом. Конечно, на сегодняшний день при приготовлении бутербродов используют не только масло, а всевозможные закусочные продукты (сыр, ветчину, икру), пасты (творожные, рыбные, сырные), свежие овощи и фрукты. Принято различать два

вида бутербродов – открытые и закусочные (канапе). Открытые бутерброды в свою очередь можно разделить на классический открытый бутерброд и закрытый – сандвич. Классический бутерброд – это тонкий ломтик хлеба (пшеничного или ржаного) с уложенными на него продуктами. Закрытый бутерброд представляет собой два ломтика пшеничного хлеба, смазанных сливочным маслом. Между ломтиками хлеба кладут тонко нарезанные кружочки разнообразных (как правило, мясных или рыбных) продуктов. Канапе (закусочные бутерброды) отличаются от других бутербродов небольшими размерами (не более 60 г). Кроме того, хлеб, используемый для канапе, необходимо предварительно поджарить на сливочном масле до румяной корочки.

В зависимости от способа приготовления, выделяют горячие и холодные бутерброды. Как следует из названия, горячие бутерброды требуют запекания в течение 5–10 мин. Еще одной их отличительной особенностью является то, что в качестве компонента всегда используется сыр, который связывает все ингредиенты бутерброда.

Следующий широко распространенный вид закуски – это салат. Для приготовления салата используют разнообразные овощи, как свежие, так и жареные, вареные, консервированные, мясо и рыбу, яйца и грибы, фрукты, а также многие другие продукты. Салат может состоять всего лишь из 2–3-х ингредиентов, а может потребовать и более десятка.

Еще одним видом холодных закусок являются заливные блюда. Умело приготовленное заливное – настоящее украшение праздничного стола. Заливные блюда готовят из самых разнообразных продуктов – мяса, рыбы, овощей. Особой популярностью пользуется заливное из осетрины, судака, карпа, леща, языка, ветчина, домашней птицы.

Суши и роллы – еще один вид холодных закусок, пользующийся в последнее время в нашей стране большой популярностью. Суши – это традиционное японское блюдо, состоящее из риса, приправленного уксусом, и разнообразных морепродуктов. Роллы – это скрученная особым образом разновидность суши. Наибольшей популярностью пользуются такие начинки для суши и роллов, как креветки, огурец, авокадо, тунец, копченый угорь, красная икра.

После холодных закусок на стол подают горячие закусочные блюда. Следует отметить, что они не являются горячими вторыми блюдами. Отличие состоит в том, что горячие закуски подают совсем маленькими порциями. Вторые же блюда принято подавать довольно крупными порционными объемами. Кроме

того, горячую закуску подают в таком виде, что ее вполне можно отведать, не присаживаясь за стол. Как правило, их подают в той же посуде, в которой они готовились. В роли горячих закусок могут выступать горячие бутерброды, мясные, грибные, рыбные и овощные закуски.

Существуют определенные правила подачи и употребления закусок. Итак, в первую очередь подают холодные рыбные закуски: икру, малосольную рыбу, заливные блюда, рыбные салаты. Затем приходит очередь холодных закусок из мяса. Подают отварное, заливное, фаршированное мясо, колбасы, копчености, мясные салаты. Далее наступает черед овощных и грибных закусок – подают овощи свежие, консервированные, фаршированные. В последнюю очередь подают различные сорта сыров.

После холодных закусок на стол подают горячие закусочные блюда в следующей последовательности. В первую очередь – из рыбы, затем из мяса и субпродуктов. За ними следуют горячие закуски из птицы, овощей и грибов.

Таким образом, можно сделать вывод, что главное правило подачи закусок (как холодных, так и горячих) состоит в том, что в первую очередь подают рыбные блюда, а затем мясные, овощные и прочие.

Холодные закуски можно подавать на порционной тарелке, а можно на общем блюде. При подаче на общем блюде, используют вместительные фарфоровые или металлические блюда (например, при подаче канапе). Для подачи рыбных закусок подходит селедочница, для подачи зернистой икры – икорница. Для подачи салатов и винегретов используют салатники вместе со специальной салатной ложкой. Каждый гость самостоятельно накладывает салат в свою тарелку. Если салат подается порционно каждому, то его можно подать на листе зеленого салата или ломтике хлеба. Для подачи овощной икры или острых закусочных смесей используются креманки.

В качестве посуды для горячих закусок могут выступать порционные сковороды, кокотницы, кокильницы. Кокильница представляет собой металлическую посуду в виде раковины. В ней запекают и подают на стол горячие закуски из рыбы и морепродуктов. Кокотница – маленький неглубокий ковшик. В кокотнице подают жюльены и другие горячие закуски.

Как горячие, так и холодные закуски могут быть поданы в тарталетках и волованах. Тарталетка – это маленькая корзиночка, выпекаемая из пресного теста. Затем ее заполняют готовой начинкой (мясной, грибной, фруктовой) и подают на стол.

Волован – это маленькая закуска в форме башенки. Волованы

выпекают из слоеного теста, а затем заполняют разнообразной начинкой.

Маленькие сосиски, тефтели принято подавать на порционных сковородках. Волованы, корзиночки и тарталетки подают на круглых блюдах, подложив под каждое изделие бумажную салфетку. Небольшие порции рыбы, птицы, которые подаются в сервировочных вазах, принято подцеплять вилкой или же брать рукой.

Холодные и горячие закуски играют важную роль в трапезе. Они подаются перед основным приемом пищи и являются визитной карточкой последующего обеда или ужина, уровнем мастерства хозяйки дома в целом.

Холодные закуски

Бутерброды

Бутерброды «Морячка»

- по 400 г батона, филе копченой скумбрии
- 160 г сыра моцарелла
- 1 помидор
- 2 зубчика чеснока

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Чеснок очистите и натрите на мелкой терке, помидор нарежьте небольшими кружками. Филе скумбрии натрите чесноком. На хлеб выложите кружки помидора, затем филе рыбы. Сверху положите небольшой кусочек моцареллы.

Бутерброды «Агния»

- 500 г консервированной горбуши
- 400 г батона
- 100 г майонеза
- 1 огурец

Нарежьте батон тонкими ломтиками. Консервированную горбушу тщательно разомните вилкой. Затем добавьте майонез и перемешайте до получения однородной массы. Ломтики хлеба смажьте полученной массой. Огурец нарежьте ломтиками и положите на бутерброды.

Бутерброды «Кислинка»

- 300 г ржаного хлеба
- 100 г киви
- 70 г майонеза
- 4 зубчика чеснока

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Киви очистите, нарежьте кружками. Полученной чесночной смесью смажьте хлеб и выложите сверху кружочки киви.

Бутерброды «Классические»

- 350 г слабосоленой семги
- 300 г батона

• 100 г сливочного масла
• любая измельченная зелень

Семгу нарежьте тонкими ломтиками. Батон нарежьте на ломтики и намажьте сливочным маслом. Сверху выложите ломтики рыбы и украсьте зеленью.

Бутерброды «Июльские»

• 500 г пшеничного хлеба
• 4 помидора
• 2 зубчика чеснока
• 50 мл оливкового масла
• базилик
• соль

Хлеб нарежьте ломтиками и натрите чесноком. Помидоры нарежьте кружками. Смажьте хлеб оливковым маслом, выложите помидоры, посолите. Украсьте веточками базилика.

Бутерброды «Завтрак грибника»

• 600 г ржаного хлеба
• 300 г сушеных белых грибов
• 100 г сметаны
• 50 г сливочного масла
• 100 мл молока
• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• соль

Сушеные грибы залейте холодной водой и варите в течение 30–40 мин. Затем измельчите грибы, лук и обжаривайте на растительном масле в течение 10 мин. Половину имеющегося хлеба и грибы измельчите блендером. Добавьте сливочное масло, сметану, соль и тщательно перемешайте. Оставшийся хлеб нарежьте на ломтики и смажьте полученной массой.

Бутерброды «Крабовые»

• 400 г пшеничного хлеба
• 200 г крабовых палочек
• по 50 г листьев салата, майонеза
• 25 г горчицы
• 2 клубня картофеля
• зелень петрушки

Картофель отварите до готовности, очистите, остудите и

нарежьте кружками. Крабовые палочки измельчите, добавьте майонез, горчицу, тщательно перемешайте. Полученной массой смажьте ломтики хлеба, сверху выложите кружки картофеля. Готовые бутерброды украсьте листьями салата и петрушки.

Бутерброды «Солнышко»

- 400 г пшеничного хлеба
- по 50 г майонеза, зеленого лука
- 2 яйца
- соль

Сварите яйца, остудите и очистите. Нарежьте кружками. Хлеб нарежьте ломтиками, смажьте майонезом и положите сверху кружки яиц, посолите. Зеленый лук измельчите, посыпьте им бутерброды.

Бутерброды «Перчинка»

- 400 г ржаного хлеба
- 80 г очищенных грецких орехов
- 50 г майонеза
- 3 зубчика чеснока
- 2 стручка паприки
- 30 мл лимонного сока
- зелень

Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Орехи и паприку измельчите. В паприку добавьте орехи, майонез, лимонный сок, чеснок. Тщательно перемешайте. Ржаной хлеб нарежьте ломтиками и смажьте полученной массой. Украсьте зеленью.

Бутерброды «Утренние»

- 400 г батона
- 250 г творога
- 150 г сметаны
- 50 г сахара
- 1 банан
- корица

Творог измельчите блендером, добавьте сметану и тщательно перемешайте. Банан очистите, нарежьте кружками. Батон нарежьте ломтиками. Выложите творожную массу на ломтики батона, сверху положите кружки банана, посыпьте корицей и сахаром.

Бутерброды «Хлебные»

• 400 г пшеничного хлеба
• 200 г куриного филе
• 50 г майонеза
• 30 г горчицы
• по 1 яйцу, маринованному огурцу

Куриное филе отварите в течение 25 мин. Яйцо сварите. Куриное мясо, очищенное яйцо мелко нарежьте. Добавьте майонез, горчицу и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками. Полученной яично-мясной смесью смажьте ломтики хлеба. Огурец нарежьте кружками и выложите на готовые бутерброды.

Бутерброды «Аристократ»

• 200 г пшеничного хлеба
• 80 г сыра твердых сортов
• по 60 г сливочного масла, грецких орехов
• 50 г любых консервированных фруктов

Грецкие орехи измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и смажьте сливочным маслом. Сверху посыпьте измельченными орехами и тертым сыром. Украсьте консервированными фруктами.

Бутерброды «Бордо»

• по 400 г пшеничного хлеба, филе соленой сельди
• 80 г сливочного масла
• 1 вареная свекла

Филе сельди пропустите через мясорубку, добавьте половину сливочного масла и перемешайте до получения однородной массы. Свеклу очистите, натрите на мелкой терке. Хлеб нарежьте ломтиками и смажьте оставшимся сливочным маслом. На ломтики хлеба выложите полученный селедочный фарш, сверху – свекольную массу.

Бутерброды «Майские»

• 400 г пшеничного хлеба
• по 50 г сливочного масла, молодой крапивы
• черный молотый перец
• соль

Листья крапивы отваривайте в подсоленной воде в течение

15 мин. Готовые листья остудите и пропустите через мясорубку, добавьте сливочное масло и перец. Полученную массу тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками и смажете их крапивной массой.

Бутерброды «Французские»

- 400 г ржаного хлеба
- 80 г сливочного масла
- 30 г сметаны
- 2 головки репчатого лука
- соль

Лук очистите, пропустите через мясорубку, слейте излишки сока. Добавьте сметану, сливочное масло, соль и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками и смажьте полученной луковой массой.

Бутерброды «Сытные»

- 400 г пшеничного хлеба
- по 100 г консервированной красной фасоли, плавленого сыра
- 50 г майонеза
- 1 головка репчатого лука
- 30 мл растительного масла

Слейте из консервированной фасоли жидкость. Лук измельчите и обжаривайте на растительном масле 5 мин. Разомните фасоль, добавьте обжаренный лук, майонез и тщательно перемешайте. Плавленый сыр натрите на крупной терке. Хлеб нарежьте ломтиками, смажьте полученной фасолевой массой. Сверху выложите тертый плавленый сыр.

Бутерброды «Печеночные»

- 450 г говяжьей печени
- 400 г пшеничного хлеба
- 150 г сливочного масла
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Печень и репчатый лук нарежьте небольшими ломтиками и отваривайте в течение 20 мин. Измельчите лук и печень с помощью блендера. Добавьте размягченное сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешайте. Хлеб нарежьте тонкими

ломтиками и намажьте полученной массой.

Бутерброды «Авокадо»

- 400 г пшеничного хлеба
- по 100 г арахисового масла, бекона
- 80 г салата-латука
- 50 г майонеза
- 1 авокадо
- 30 мл лимонного сока

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, смажьте арахисовым маслом и майонезом. Бекон нарежьте тонкими полосками. Авокадо нарежьте кружками. Выложите бекон на хлеб, затем выложите листья салата, сбрызните лимонным соком. Сверху положите кружки очищенного авокадо.

Бутерброды «Дюшес»

- 500 г французского багета
- 200 г сыра горгонзола
- 150 г сливочного сыра
- 75 г меда
- по 50 г кедровых орехов, листьев розмарина
- 3 груши

Багет нарежьте овальными ломтиками и подсушите в духовке 5 мин при температуре 180 °С. Каждый кусочек багета намажьте сыром горгонзола и сливочным сыром. Груши нарежьте кружочками и выложите на бутерброд. Кедровые орешки смешайте с медом и смажьте груши.

Канапе

Канапе «Свежесть»

• 200 г пшеничного хлеба
• 120 г зеленого салата
• 100 г ветчины
• 50 г сливочного масла
• зелень укропа

Ветчину нарежьте ломтиками. С пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте мякиш небольшими кубиками. Смажьте хлеб сливочным маслом. На шпажку поочередно нанизывайте ломтики хлеба, ветчину и листья зеленого салата.

Выложите готовые канапе на плоское блюдо, оформленное зеленью укропа.

Канапе «Цитрус»

• 200 г ржаного хлеба
• 150 г адыгейского сыра
• по 1 помидору, грейпфруту

Грейпфрут очистите от кожуры, удалите белые пленки и нарежьте мякоть дольками. Помидоры, сыр и хлеб нарежьте кубиками. На шпажку поочередно нанизывайте дольки грейпфрута, помидор, сыр и хлеб.

Канапе «Бергамот»

• по 200 г пшеничного батона, ветчины
• 150 г сыра «Горгонзола»
• 50 мл оливкового масла
• 10 мл бальзамического уксуса
• 4 груши

Груши нарежьте кубиками, предварительно удалив сердцевину. Сыр и ветчину также нарежьте кубиками. Пшеничный батон нарежьте квадратами и подсушите в духовке в течение 10 мин при температуре 180 °С. На подсушенный хлеб выложите кубики груш, ветчину и сыр. Смешайте оливковое масло с бальзамическим уксусом и сбрызните готовые канапе.

Канапе «Фуршет»

• 12 соленых крекеров
• 150 г сыра камамбер
• по 50 г голландского сыра, маслин, зеленого лука
• 25 г сливочного масла
• зелень петрушки
• тмин
• красный молотый перец

Зеленый лук мелко нарежьте, добавьте тмин, красный перец, размятый сыр камамбер и перемешайте. В полученную массу добавьте сливочное масло и взбейте с помощью блендера. На каждый крекер выложите готовую массу, посыпьте тертым голландским сыром и украсьте маслинами и зеленью петрушки.

Канапе «Визит»

• 200 г ржаного хлеба
• 150 г отварного говяжьего языка
• по 50 г сливочного масла, майонеза
• 30 г тертого хрена
• по 1 огурцу, яйцу
• зелень укропа

Хлеб нарежьте тонкими пластинами и обжарьте на части сливочного масла 3–5 мин. Яйцо сварите вкрутую, очистите, остудите, нарежьте кружками вместе с огурцом. Хлеб смажьте оставшимся сливочным маслом и посыпьте тертым хреном. Сверху выложите отварной язык, нарезанный тонкими ломтиками, огурец и яйцо.

Готовые канапе украсьте измельченной зеленью укропа и майонезом.

Канапе «Изыск»

• 300 г утиного филе
• 50 г голубики
• 15 мл растительного масла
• по 10 мл апельсинового сока, соевого соуса
• 1 плод манго
• листья мяты

Утиное филе залейте смесью апельсинового сока с соевым соусом, маринуйте 6–8 ч и обжарьте на растительном масле 10–15 мин. Готовое мясо нарежьте тонкими пластинами. Манго очистите от кожицы, мякоть нарежьте брусочками. Каждый брусочек манго оберните тонкой пластинкой утиного мяса, нанижите на шпажку.

Готовые канапе украсьте голубикой и листьями мяты.

Канапе «Розовое»

• 200 г очищенных креветок
• 50 мл растительного масла
• 15 мл винного уксуса
• по 1 огурцу, зубчику чеснока
• черный молотый перец
• соль

Креветки сварите в подсоленной воде 2–3 мин, остудите. Чеснок очистите и натрите на мелкой терке, огурец нарежьте кубиками. В растительное масло влейте винный уксус, добавьте чеснок. Залейте полученной жидкостью креветки, посолите, поперчите и поставьте их на 1 ч в прохладное место.

Поочередно нанизывайте на шпажку маринованные креветки и кубики огурца.

Канапе «Италия»

• 200 г пшеничного хлеба
• 80 г анчоусов
• 60 г анчоусного масла
• по 50 г сливочного масла, каперсов, маслин, майонеза

Пшеничный хлеб нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте на сливочном масле 3–5 мин. Готовые гренки смажьте анчоусным маслом. Анчоусы и каперсы измельчите и выложите на середину гренок, края украсьте майонезом и маслинами.

Канапе «Ломбардия»

• 300 г пшеничного батона
• по 100 г консервированных мидий, плавленого сыра
• по 50 г сливочного масла, аджики
• 25 г майонеза

Батон с помощью вырубки для печенья нарежьте небольшими кружками и обжарьте на половине имеющегося сливочного масла 3–5 мин. В оставшееся сливочное масло добавьте плавленый сыр, майонез и аджику и взбейте венчиком. Выложите полученную сырную смесь на гренки, украсьте мидиями.

Канапе «Лозанна»

• 12 соленых крекеров

• по 100 г зеленого винограда, твердого сыра
• зелень петрушки

Сыр нарежьте кубиками. На шпажку нанижите соленый крекер, затем кубик сыра и зеленую виноградину.

Выложите канапе на плоское блюдо, украшенное зеленью петрушки.

Канапе «Звезда»

• 200 г пшеничного хлеба
• 100 г красной икры
• 25 г сливочного масла
• 1 огурец

Нарежьте хлеб с помощью вырубки для печенья в форме звезды и обжарьте на сливочном масле 3–5 мин. Огурец нарежьте кружками. На хлеб уложите кружок огурца, сверху горкой выложите красную икру.

Канапе «Охотничьи»

• 300 г пшеничного хлеба
• 200 г копченой говядины
• 50 г свежего корня хрена
• 25 мл лимонного сока

Хлеб нарежьте ломтиками, говядину – тонкими пластинками. Корень хрена натрите на мелкой терке, добавьте лимонный сок, перемешайте и слегка отожмите для удаления излишков сока. Полученной смесью смажьте хлеб, выложите сверху пластины копченой говядины.

Канапе «Ресторатор»

• 12 соленых крекеров
• 150 г творога
• 80 г соленого лосося
• 50 г сливочного масла
• 25 мл лимонного сока
• соль

В творог добавьте сливочное масло и взбейте с помощью блендера, посолите и перемешайте еще раз. Лосося нарежьте тонкими пластами. Выложите на крекеры творожную массу, пласты лосося и сбрызните лимонным соком.

Канапе «Пикник»

• 300 г пшеничного батона
• 100 г шампиньонов
• по 50 г твердого сыра, чипсов
• 25 г сливочного масла
• черный молотый перец
• соль

Срежьте у батона корочки, хлебный мякиш нарежьте квадратами и обжарьте на части сливочного масла 3–5 мин. Грибы измельчите и обжарьте на оставшемся сливочном масле в течение 20 мин. Затем добавьте к ним раскрошенные чипсы, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Выложите полученную массу на хлеб и посыпьте тертым сыром.

Канапе «Наяда»

• 300 г пшеничного хлеба
• 150 г твердого сыра
• 100 г ветчины
• 50 г сливочного масла
• 2 персика

Каждый персик разделите на 4 части, удалите косточку. Хлеб и ветчину нарежьте ломтиками. Хлеб смажьте сливочным маслом, выложите персики, ветчину и посыпьте тертым сыром. Запекайте канапе в духовке при температуре 180 °С в течение 5–7 мин.

К столу блюдо подайте охлажденным.

Канапе «Любава»

• по 50 г филе сельди, творога
• 2 клубня картофеля
• по 1 огурцу, головке репчатого лука, зубчику чеснока
• зелень укропа
• соль

Клубни картофеля тщательно вымойте, разрежьте на 6 частей, посолите и запекайте в духовке при температуре 225 °С в течение 15 мин. Лук, огурец и сельдь нарежьте кубиками. Чеснок натрите на мелкой терке и соедините с творогом, добавьте измельченную зелень укропа и перемешайте. Из полученной смеси сформуйте небольшие шарики. На картофель выложите кубики огурца, сельди и лука, украсьте творожным шариком и проткните шпажкой.

Канапе «Буржуа»

• 4 помидора черри
• 100 г сыра «Моцарелла»
• 20 мл оливкового масла
• 10 мл бальзамического уксуса
• зелень базилика
• соль

Смешайте оливковое масло с бальзамическим уксусом и солью. Разрежьте каждый помидорчик пополам. Сыр нарежьте кубиками. Нанижите на шпажку половинку черри, кубик сыра «Моцарелла» и листик базилика.

Готовые канапе сбрызните оливковым маслом с бальзамическим уксусом.

Канапе «Морские»

• 100 г плавленого сыра
• 80 г малосольной семги
• 1 огурец
• зелень укропа

Филе рыбы нарежьте кусочками и измельчите вместе с плавленым сыром с помощью блендера. Зелень укропа мелко порубите. Огурец нарежьте толстыми кружками (3–4 см) и удалите в каждом часть мякоти, оставив донышко. Наполните корзинки из огурцов рыбно-сырной смесью и посыпьте укропом.

Волованы

Волованы «Этюд»

• по 150 г пшеничной муки, сливочного масла
• 50 мл молока
• 10 мл коньяка
• соль

Для начинки:

• 1 свекла
• 2 зубчика чеснока
• 50 г майонеза

В муку всыпьте соль, влейте молоко и коньяк, замесите тесто, затем добавьте сливочное масло, вновь вымесите тесто, сложите его в прямоугольник и поместите в холодильник на 30 мин. Достаньте тесто, вновь сверните и положите в холодильник. Повторите эту процедуру несколько раз.

Готовое тесто разделите на две части. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Свеклу отварите до готовности, натрите на крупной терке, добавьте измельченный чеснок, майонез и перемешайте. Наполните волованы полученной начинкой.

Волованы «Дебют»

• 200 г пшеничной муки
• по 150 г творога, сливочного масла
• соль

Для начинки:

• по 100 г куриного филе, шампиньонов
• 50 г майонеза
• соль

В муку добавьте сливочное масло, творог, соль, замесите тесто и поставьте на 1 ч в холодильник. Затем достаньте, раскатайте в широкий пласт, выложите по краям кусочки сливочного масла, сложите пополам, раскатайте и вновь уберите в холодильник на 30–40 мин. Затем снова сложите тесто пополам и снова раскатайте, и вновь уберите в холодильник. Повторите процедуру несколько раз.

Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Куриное филе отварите в небольшом количестве воды, бульон слейте и потушите в нем измельченные грибы. Соедините куриное мясо и грибы, посолите, добавьте майонез и перемешайте. Заполните волованы полученной массой.

Волованы «Амиго»

• 400 г пшеничной муки
• 200 г сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 1 баклажан
• 4 зубчика чеснока
• 50 мл оливкового масла
• зелень укропа, петрушки, базилика
• черный молотый перец

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Баклажан запеките в духовке 20–30 мин, очистите от кожуры, мякоть разомните. Зелень укропа, петрушки и базилика, чеснок мелко порубите, посолите, поперчите, влейте оливковое масло, добавьте баклажаны и перемешайте. Заполните полученной массой волованы.

Волованы «Морская душа»

• 200 г пшеничной муки
• по 150 г творога, сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 400 г отварного куриного филе
• по 150 г очищенных креветок, консервированных грибов
• 100 г твердого сыра
• 50 мл сливок

• зелень укропа

В муку добавьте сливочное масло, творог, соль, замесите тесто и поставьте на 1 ч в холодильник. Затем достаньте, вновь раскатайте, сложите в два слоя и поставьте в холодильник еще на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Куриное мясо нарежьте небольшими кубиками. Креветок отварите до готовности в подсоленной воде. Соедините куриное мясо, креветки и грибы, выложите на сковороду, залейте сливками, тушите 5-10 мин и посыпьте тертым сыром. Заполните волованы полученной начинкой и украсьте зеленью.

Волованы «Диана»

• 250 г ржаной муки
• по 150 г творога, сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 200 г творога
• 150 г малосольной семги
• 100 г икры
• зелень петрушки

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте ржаную муку, добавьте творог и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Раскатайте тесто в пласт. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Запекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Творог и семгу взбейте с помощью блендера. Выложите полученную массу в волованы, украсьте икрой и зеленью петрушки.

Волованы «Пикадилли»

• 250 г пшеничной муки
• 100 г тыквенной мякоти
• 1 яйцо
• соль
• 30 мл воды

Для начинки:

• 150 г тыквенной мякоти
• 100 г твердого сыра

В муку вбейте яйцо, влейте воду и выложите натертую на мелкой терке тыкву, замесите тесто. Раскатайте тесто в пласт, выложите на края сливочное масло, сверните конвертом и поставьте холодильник на 1 ч. Затем достаньте, вновь раскатайте, сложите и поставьте в холодильник еще на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Тыкву нарежьте небольшими кусочками и запеките в духовке. Сыр натрите на мелкой терке. Выложите тыкву в волованы и посыпьте измельченным сыром.

Волованы «Сан-Паоло»

• 500 г пшеничной муки
• 300 г топленого масла
• соль

Для начинки:

• по 2 болгарских перца, зубчика чеснока
• по 1 помидору, головке репчатого лука
• 150 мл оливкового масла
• листья тимьяна
• соль

Топленое масло размягчите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Раскатайте тесто. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Болгарские перцы, помидор, чеснок и лук измельчите, обжарьте на оливковом масле 15–20 мин, посолите, добавьте листочки тимьяна и тушите еще 5 мин. Полученную массу остудите и заполните ей волованы.

Волованы «Краб»

• 500 г пшеничной муки
• 300 г сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 100 г крабовых палочек

• 50 г майонеза

• по 1 огурцу, яйцу

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Раскатайте тесто. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 ˚С.

Крабовые палочки и огурец нарежьте кубиками. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и также нарежьте кубиками. Соедините яйцо, огурец, крабовые палочки, заправьте майонезом и перемешайте. Заполните волованы полученной начинкой.

Волованы «Марсельеза»

• 100 г пшеничной муки

• 8 клубней картофеля

• 1 яйцо

• соль

Для начинки:

• по 100 г консервированного горошка, консервированной кукурузы

• 80 г копченой грудинки

• 50 г майонеза

Картофель очистите, отварите в подсоленной воде до готовности, растолките в пюре, добавьте яйцо, муку и тщательно перемешайте. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Слейте из горошка и кукурузы излишки жидкости, добавьте измельченную грудинку, заправьте майонезом и перемешайте. Наполните картофельные волованы полученной начинкой.

Волованы «Кавалер»

• 500 г пшеничной муки

• 300 г сливочного масла

• соль

Для начинки:

• 400 г маринованных грибов
• 200 г копченой куриной грудки
• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• зелень укропа

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Затем достаньте, вновь раскатайте, сложите в два раза и поставьте в холодильник еще на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Грибы и куриную грудку измельчите, добавьте мелко рубленые лук и зелень, растительное масло и перемешайте. Полученную начинку выложите в волованы.

Волованы «Экзотик»

• 150 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 2 авокадо
• 100 мл сливок
• зелень базилика
• красный молотый перец
• соль

Сливочное масло растопите, постепенно всыпьте пшеничную муку и соль, замесите тесто, сформуйте шар и положите в холодильник на 1 ч. Достаньте, вновь раскатайте, сложите пополам и поместите в холодильник на 1 ч. Из одной половины вырежьте кружки большего диаметра, из другой – меньшего. В кружках меньшего диаметра вырежьте середину. Получившееся кольцо из теста выложите на большие кружки, немного прижмите. Выпекайте 20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Авокадо очистите от кожуры и разомните вилкой, добавьте сливки, посолите, поперчите и взбейте с помощью блендера. Полученной начинкой наполните волованы и украсьте зеленью базилика.

Тарталетки

Тарталетки «Кармен»

• 250 г пшеничной муки
• 150 г сметаны
• 50 г сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 250 г куриной грудки
• по 100 г шампиньонов, твердого сыра
• 50 г сметаны
• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука

Сливочное масло порубите вместе с мукой, посолите, добавьте сметану, замесите тесто и положите его на 1 ч в холодильник. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Куриную грудку нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле 5-10 мин, добавьте мелко рубленый лук, посолите и перемешайте. Выложите к курице и луку измельченные грибы и сметану и жарьте еще 10 мин. Полученную начинку остудите, наполните ей тарталетки, посыпьте тертым сыром и выпекайте 10–15 мин в духовке при температуре 180 °С.

Тарталетки «Азалия»

• 300 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• соль
• 50 мл воды

Для начинки:

• 200 г очищенных креветок
• 100 г красной икры
• 150 мл взбитых сливок
• 8 яиц

В муку добавьте воду, соль, масло, замесите тесто и положите его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин при температуре 200 °С.

Креветок отварите в подсоленной воде. Яйца сварите

вкрутую, остудите, очистите и разрежьте пополам. В каждую тарталетку выложите взбитые сливки, половинку яйца, креветки и украсьте красной икрой.

Тарталетки «Восток-Запад»

• 150 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• 50 г сахара
• 25 г жира
• 2 желтка

Для начинки:

• 2 помидора
• по 100 г брынзы, маслин
• 50 мл растительного масла
• зелень базилика

Порубите масло и муку, добавьте яичные желтки и сахар, замесите тесто и положите его на 1 ч в холодильник. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в смазанные жиром формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин при температуре 200 ˚С.

Помидоры нарежьте небольшими ломтиками, брынзу, маслины и базилик измельчите. Заполните тарталетки помидорами, измельченной зеленью базилика и брынзой, сбрызните растительным маслом и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Тарталетки «Звезда»

• 200 г пшеничной муки
• по 100 г сливочного масла, твердого сыра
• 10 г дрожжей
• 100 мл молока

Для начинки:

• 150 г малосольной семги
• по 50 г сливочного сыра, сливочного масла
• зелень укропа

В теплое молоко добавьте дрожжи, соль, сливочное масло, муку, натертый на мелкой терке сыр и заместите тесто. Раскатайте его в пласт, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 ˚С.

Семгу нарежьте мелкими кусочками, добавьте измельченный укроп, сыр, измельчите все блендером. Заполните тарталетки

полученной начинкой.

Тарталетки «Гамбург»

• 150 г пшеничной муки
• 50 г сметаны
• 25 г сливочного масла
• соль

Для начинки:

• 100 г охотничьих колбасок
• по 50 г твердого сыра, томатной пасты
• 1 помидор
• зелень укропа

Из муки, сметаны и масла замесите тесто, уберите его в холодильник на 1 ч. Затем раскатайте в тонкий пласт, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Смажьте готовые тарталетки томатной пастой, затем выложите несколько кружков тонко нарезанных колбасок, посыпьте тертым сыром, накройте кружком помидора и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С. При подаче украсьте тарталетки зеленью укропа.

Тарталетки «Грибные»

• 150 г пшеничной муки
• 80 г сливочного масла
• соль
• 100 мл воды

Для начинки:

• 100 г шампиньонов
• по 50 г сливочного масла, сметаны
• по 1 яйцу, зубчику чеснока
• соль

В муку добавьте сливочное масло и порубите, влейте подсоленную воду, замесите тесто и положите его в холодильник на 3–4 ч. Готовое тесто раскатайте в пласт, сложите пополам и снова раскатайте. Повторите свои действия 5–7 раз. Полученное слоеное тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Грибы нарежьте небольшими кусочками, потушите на сливочном масле в течение 5 мин, добавьте сметану, пропущенный через пресс чеснок и тушите еще 10 мин, затем

посолите, залейте яйцом и тушите еще 5 мин. Выложите полученную массу в тарталетки.

Тарталетки «Пари»

• 300 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• прованские травы
• соль
• 50 мл воды

Для начинки:

• по 150 г консервированного тунца, консервированной кукурузы
• 80 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• по 1 яйцу, помидору

В муку добавьте воду, соль, масло и прованские травы, замесите тесто и положите его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Яйцо отварите вкрутую, охладите, очистите и измельчите, добавьте тунца, мелко нарезанный помидор, кукурузу и майонез, перемешайте. Наполните тарталетки полученной массой и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

Тарталетки «Восход»

• 300 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• соль
• 50 мл воды

Для начинки:

• 150 г печени трески
• 50 г творога
• 1 яйцо
• зеленый лук

В муку добавьте воду, соль, масло, замесите тесто и положите в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Яйцо отварите вкрутую, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Зеленый лук мелко порубите, добавьте печень

трески и творог. Полученную начинку тщательно перемешайте и наполните тарталетки.

Тарталетки «Премиум»

• 200 г пшеничной муки
• по 50 г сливочного масла, сметаны
Для начинки:
• 100 г кальмаров
• 50 г майонеза
• по 1 головке репчатого лука, зеленому яблоку
• листья салата
• зелень укропа
• черный молотый перец
• соль

Порубите масло и муку, добавьте сметану, замесите тесто и поставьте его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Кальмаров нарежьте кольцами, отварите 5 мин и слейте, добавьте измельченный репчатый лук, натертые на крупной терке яблоки и нашинкованные листья салата, заправьте майонезом, посолите, поперчите и перемешайте. Остывшие тарталетки наполните полученной массой, украсьте зеленью.

Тарталетки с печенью

• 300 г пшеничной муки
• по 100 г сливочного масла, сушеных грибов
• соль
• 50 мл воды
Для начинки:
• 300 г говяжьей печени
• 50 г майонеза
• 50 мл растительного масла
• по 1 головке репчатого лука, яйцу
• соль

Сушеные грибы замочите в воде на 10–20 мин и пропустите через мясорубку. В муку добавьте воду, соль, грибы и масло, замесите тесто, положите его в холодильник на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в тонкую лепешку, вырежьте кружочки, выложите их в формочки для запекания и выпекайте 20–25 мин в духовке при температуре 200 °С.

Печень нарежьте небольшими ломтиками, репчатый лук – кольцами и обжарьте на растительном масле. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и измельчите. Соедините печень, яйцо, майонез, посолите и перемешайте. Наполните полученной массой тарталетки.

Суши

Нигири суши с сельдью

- 200 г филе сельди
- 100 г риса
- по 10 г васаби, лимонной цедры
- 70 мл рисового уксуса
- 50 мл красного вина
- 20 мл лимонного сока
- зеленый лук
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте 25 мл рисового уксуса, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе сельди натрите солью и оставьте на 1 ч. В отдельной емкости соедините оставшийся рисовый уксус, сахар, лимонную цедру, лимонный сок, красное вино и перемешайте. В полученный маринад выложите филе сельди и поставьте в холодильник на 3 ч.

Из подготовленного риса сформуйте небольшие шарики. Филе сельди нарежьте ломтиками, смажьте васаби, выложите на рисовый шарик, слегка прижмите ладонью и обвяжите перышком зеленого лука.

Суши «Цунами»

- 250 г риса
- 150 г филе скумбрии
- 100 мл соевого соуса
- 50 мл рисового уксуса
- маринованный имбирь
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте 25 мл рисового уксуса, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе скумбрии посолите и поставьте в прохладное место на 3–4 ч, затем удалите излишки соли, залейте рыбу соевым соусом и оставшимся рисовым уксусом и оставьте мариноваться на 1 ч. Из риса сформуйте небольшие шарики, выложите на них филе рыбы и слегка придавите.

Подавайте суши вместе с маринованным имбирем.

Суши «Калифорния 66»

- по 1 листу нори, огурцу
- 100 г риса
- 80 г крабового мяса
- 50 г икры тобико
- 25 мл рисового уксуса
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Огурец нарежьте тонкими широкими полосками. Сформуйте из риса небольшие шарики, слегка придавите, оберните полоской огурца и выложите на них измельченное мясо краба и тобико.

Суши «Восточный экспресс»

- 2 листа нори
- 1 огурец
- по 150 г риса, малосольной семги
- 100 мл воды
- 30 мл винного уксуса
- сахар

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 525 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В воду добавьте уксус и сахар, размешайте, влейте в рис и аккуратно перемешайте.

Огурец нарежьте соломкой, семгу – тонкими пластами. На бамбуковую циновку выложите лист нори, поверх него рис, затем огурец и лосось, накройте вторым листом нори и нарежьте на небольшие квадратики.

Суши «Золотой век»

• 2 листа нори
• по 100 г риса, красной икры
• 50 г икры тобико
• 25 мл соевого уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В воду добавьте уксус и сахар, размешайте, влейте в рис и аккуратно перемешайте.

Лист нори нарежьте широкими полосками. Из риса скатайте небольшие шарики и оберните их полосками нори. В получившийся «стаканчик» выложите икру тобико, украсьте красной икрой.

Суши «Якудза»

• 1 лист нори
• 200 г кальмаров
• 150 г риса
• 10 г васаби
• 25 мл рисового уксуса
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 525 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Кальмаров отварите в подсоленной воде в течение 5–7 мин, слейте, остудите, разрежьте на 2 части и смажьте васаби. Лист нори нарежьте полосками. Из риса сформуйте шарики, выложите на каждый кусочек кальмара, слегка придавите и обвяжите полоской нори.

Нигири-суши «Океан»

• 1 лист нори
• 300 г копченого угря
• 100 г риса
• 15 г васаби
• 25 мл рисового уксуса
• сахар

• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Филе угря нарежьте тонкими пластинами и смажьте васаби с одной стороны. Лист нори разрежьте на тонкие полоски. Из риса сформуйте небольшие шарики, на каждый выложите кусочек копченого угря и слегка придавите, перевяжите полоской нори.

Суши «Токио»

• 80 г малосольного лосося
• 20 г кукурузной муки
• 100 мл растительного масла
• по 1 болгарскому перцу, яйцу, головке репчатого лука
• зеленый лук
• сахар
• соль

В яйца добавьте сахар, соль, кукурузную муку и тщательно взбейте, разделите полученную массу на 3 части. Вылейте первую часть на сковороду с горячим растительным маслом и обжаривайте около 2 мин. Аналогичным образом приготовьте остальные два омлета.

На каждый омлет выложите измельченные репчатый лук, болгарский перец и лосось, сверните рулет и обвяжите перышком зеленого лука.

Суши «Цвет осени»

• 1 лист нори
• 100 г риса
• 50 г неочищенных креветок
• 50 мл рисового уксуса
• 20 мл лимонного сока
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте 25 мл рисового уксуса, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Свежих креветок насадите на шпажку, отварите в

подсоленной воде 5–7 мин и очистите. В рисовый уксус добавьте сахар, соль, лимонный сок и размешайте. Выложите в полученный маринад креветок и оставьте на 10–15 мин. Лист нори нарежьте полосками. Из риса сформуйте шарики, выложите замаринованные креветки и обвяжите полоской нори.

Суши «Путь самурая»

- 1 лист нори
- 100 г риса
- 80 г филе морского окуня
- 10 г васаби
- 25 мл рисового уксуса
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе нарежьте тонкими пластинами и смажьте васаби с одной стороны. Лист нори разрежьте на тонкие полоски. Из риса сформуйте небольшие шарики, на каждый выложите кусочек морского окуня и слегка придавите, перевяжите полоской нори.

Суши «Первый снег»

- 1 лист нори
- 100 г риса
- 80 г филе лакедры
- 10 г васаби
- 25 мл рисового уксуса
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Филе лакедры нарежьте тонкими пластинами и смажьте васаби с одной стороны. Лист нори разрежьте на тонкие полоски. Из риса сформуйте небольшие шарики, на каждый выложите кусочек лакедры и перевяжите полоской нори.

Гункан-суши «Три времени»

- 1 лист нори
- 100 г риса
- 80 г икры летучей рыбы
- 50 г салата чука
- 25 мл соевого соуса
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Из риса слепите небольшие продолговатые комочки. Лист нори разрежьте на три длинные полосы. Оберните рис полоской нори, рис слегка придавите. Заполните получившиеся «стаканчики» икрой летучей рыбы и салатом чука.

Роллы

Роллы «Розовый сад»

- 350 г круглого риса
- 200 г крабовых палочек
- 50 г майонеза
- 30 г кунжутного семени
- по 20 мл лимонного сока, рисового уксуса
- по 1 авокадо, огурцу, листу нори
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Авокадо, крабовые палочки и огурец нарежьте тонкой соломкой и сбрызните лимонным соком. Выложите на циновку лист нори, на него тонким слоем рис, майонез авокадо, огурец и крабовые палочки. Аккуратно сверните ролл, разрежьте на 6 частей и посыпьте кунжутным семенем. Готовые роллы подавайте с соевым соусом.

Роллы «Мозаика»

- 250 г круглого риса
- 50 г икры летучей рыбы трех различных цветов
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. Добавьте в рис уксус, аккуратно перемешайте, разделите на 3 равные части и в каждую введите икру летучей рыбы одного из цветов.

На бамбуковую циновку выложите лист нори, а на него готовый рис рядами. Сверху выложите еще один лист нори и слегка прижмите его между рядками риса. Аккуратно сверните ролл и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Банановый рай»

- 250 г круглого риса
- 100 г копченого угря
- 80 г сыра «Филадельфия»
- 50 г икры тобико
- 20 мл рисового уксуса
- по 1 банану, листу нори
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Копченого угря и банан нарежьте полосками. Выложите на циновку лист нори, затем рис, банан, сыр «Филадельфия» и тобико. Аккуратно сверните ролл, выложите сверху копченого угря и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Бостон»

- 300 г слабосоленого филе лосося
- 250 г круглого риса
- 20 мл рисового уксуса
- 1 лист нори
- соевый соус
- маринованный имбирь
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Рыбу нарежьте тонкими полосками. На бамбуковую циновку выложите лист нори, поверх него рис, затем полоски рыбы и сверните лист нори в рулет. Разрежьте готовые роллы на 6 частей и подавайте вместе с соевым соусом и имбирем.

Роллы «Моя весна»

- 250 г круглого риса

• по 100 г сыра «Филадельфия», очищенных креветок
• 20 мл рисового уксуса
• 1 лист нори
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Креветки варите в подсоленной воде 2–3 мин. Выложите на циновку лист нори, затем рис, сыр и креветки. Аккуратно сверните ролл и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Спаржа»

• 250 г круглого риса
• по 100 г спаржи, бекона
• 20 мл рисового уксуса
• 1 лист нори
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Выложите на циновку лист нори, затем рис, затем бекон и спаржу. Аккуратно сверните ролл, разрежьте на 6 частей.

Роллы «Зеленый остров»

• 250 г круглого риса
• 100 г водорослей чука
• 50 мл орехового соуса
• 20 мл рисового уксуса
• 2 листа нори
• 1 огурец
• соевый соус
• сахар
• соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл

холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Огурец нарежьте тонкими пластинами. Выложите на циновку листы нори, на них – рис, огурец и водоросли. Аккуратно сверните роллы и разрежьте на 6 частей.

Обратные роллы «Фитнес»

- 250 г круглого риса
- 50 г консервированных шампиньонов
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори
- по 1 болгарскому перцу, огурцу
- соевый соус
- зелень укропа
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Зелень укропа мелко порубите, болгарский перец, огурец и шампиньоны нарежьте тонкими полосками. Выложите на циновку нори, на каждый лист положите рис, переверните листы так, чтобы рис отказался внизу, уложите перец, шампиньоны и огурец. Аккуратно сверните роллы, разрежьте на 6 частей и украсьте укропом.

Обратные роллы «Дикий сад»

- 250 г круглого риса
- по 100 г спаржи, грибов шиитаке
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори
- 1 морковь
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте

настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте.

Грибы и морковь нарежьте тонкой соломкой. Выложите на циновку листы нори, на них – рис, переверните листы так, чтобы рис отказался снизу, уложите морковь, отварную спаржу и грибы шиитаке. Аккуратно сверните роллы и разрежьте на 6 частей.

Роллы «Кальмар»

- 250 г круглого риса
- 200 г кальмаров
- 50 г майонеза
- 30 г пасты кимчи
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин. В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Кальмаров варите в подсоленной воде 5 мин, охладите и нарежьте тонкими полосками. Майонез смешайте с пастой кимчи. Выложите на циновку листы нори, на них – рис и кальмаров. Аккуратно сверните роллы, разрежьте на 6 частей и выложите на каждую смесь майонеза с пастой кимчи.

Роллы «Виктория»

- 250 г круглого риса
- по 50 г соленого лосося, соленого тунца, салата-латука
- 20 мл рисового уксуса
- 2 листа нори
- соевый соус
- сахар
- соль

Рис промойте в холодной проточной воде, залейте 350 мл холодной воды, доведите до кипения и варите 15 мин на медленном огне, не поднимая крышки. Снимите с огня и дайте настояться в течение 15 мин.

В теплый рис добавьте соевый соус, рисовый уксус, сахар и соль, осторожно перемешайте. Лосося и тунца нарежьте

небольшими кусочками. Выложите на циновку листы нори, на них – рис, кусочки лосося и тунца и салат-латук. Аккуратно сверните роллы, разрежьте на 6 частей.

Салаты

Салат «Баронский»

• по 150 г ветчины, корейской моркови
• 100 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• по 1 огурцу, яйцу

Сыр и огурец натрите на крупной терке. Слегка отожмите огуречную массу. Ветчину нарежьте тонкой соломкой. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и натрите на крупной терке. В глубокую емкость слоями выложите сыр, огурец, ветчину, яйца и корейскую морковь. Каждый слой смазывайте майонезом.

Салат «Императрица»

• 150 г копченой куриной грудки
• 100 г чернослива
• по 50 г ядер грецких орехов, майонеза
• 2 зубчика чеснока
• зелень укропа
• соль

Копченую грудку нарежьте тонкой соломкой. Чернослив залейте кипятком на 5 мин, слейте и нарежьте соломкой. Грецкие орехи и зелень измельчите. Соедините копченую грудку, чернослив, грецкие орехи и зелень, заправьте майонезом, слегка посолите и перемешайте.

Салат «Приморье»

• 400 г очищенных кальмаров
• 150 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• 3 яйца
• 1 соленый огурец
• зелень петрушки, укропа
• соль

Кальмаров варите в кипящей воде в течение 5 мин, охладите и нарежьте соломкой. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и натрите на крупной терке. Зелень измельчите, огурец очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Сыр натрите на мелкой терке. Соедините кальмары, яйца и огурец, посолите, заправьте

майонезом и перемешайте.

Готовый салат украсьте тертым сыром и зеленью.

Салат «Осенний»

- 300 г свежих маслят
- 100 г сметаны
- 50 мл лимонного сока
- зелень петрушки
- соль

Грибы тщательно промойте, варите 40 мин в подсоленной воде, отсудите и нарежьте небольшими кусочками. Зелень измельчите. Соедините грибы, зелень, добавьте сметану и лимонный сок, посолите, тщательно перемешайте.

Салат «Зеленый»

- 200 г рукколы
- 100 г твердого сыра
- 50 г очищенных семян подсолнечника
- 50 мл оливкового масла
- 25 мл лимонного сока
- соль

Листья рукколы нарежьте крупными кусками или порвите руками и сбрызните лимонным соком. Сыр натрите на крупной терке. Соедините листья рукколы, семена подсолнечника и тертый сыр, заправьте оливковым маслом, посолите и тщательно перемешайте.

Салат «Легкость»

- по 50 г щавеля, шпината, салата-латука
- по 1 стеблю сельдерея, зубчику чеснока

Для заправки:

- 50 мл клюквенного варенья
- по 25 мл растительного масла, сливок
- 5 г тмина
- соль

Листья щавеля, шпината и латука вымойте, нарежьте тонкой соломкой. Чеснок мелко порубите. Соедините зелень и чеснок, посолите. В клюквенное варенье добавьте растительное масло, сливки, тмин и перемешайте. Залейте полученной заправкой салат, перемешайте и поставьте в прохладное место на 30 мин.

Салат «Пиканто»

- 250 г стручковой фасоли
- 50 мл растительного масла
- 20 мл лимонного сока
- 2 зубчика чеснока
- зелень укропа, базилика
- соль

Зеленую фасоль варите в подсоленной воде в течение 15 мин. Чеснок пропустите через пресс, зелень мелко порубите. В растительное масло выложите чеснок и зелень, влейте лимонный сок, перемешайте. Фасоль заправьте полученным маринадом, посолите, тщательно перемешайте и поставьте в прохладное место на 3 ч.

Салат «Лакомка»

- 300 г консервированной кукурузы
- 250 г крабового мяса
- 100 г майонеза
- 80 г риса
- по 1 свежему огурцу, яйцу
- черный молотый перец
- соль

Крабовое мясо нарежьте кубиками. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и натрите на крупной терке. Рис сварите до готовности, огурец нарежьте кубиками. Соедините консервированную кукурузу, крабовое мясо, рис, огурец и яйцо, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

Салат «Белый день»

- 200 г белой фасоли
- 150 г твердого сыра
- по 50 мл лимонного сока, растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- зелень петрушки
- соль

Фасоль замочите в холодной воде на 6 ч, затем смените соду и варите 1 ч. Лук измельчите и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Добавьте фасоль и обжаривайте еще 10 мин. Введите в луково-фасолевую смесь зелень петрушки и лимонный сок, посолите и перемешайте. Посыпьте готовый салат тертым сыром.

Салат «Обеденный»

- 400 г консервированной горбуши
- 100 г риса
- 50 г майонеза
- 2 яйца
- 1 головка репчатого лука
- соль

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Рис залейте холодной водой и варите 40 мин. С консервированной горбуши слейте излишки масла и разомните рыбу вилкой. Репчатый лук измельчите. Смешайте рыбу, яйца, рис и репчатый лук, посолите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

Салат «Мадонна»

- 300 г ветчины
- 150 г маринованных опят
- 50 г майонеза
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Грибы и ветчину нарежьте небольшими кубиками. В отдельной емкости соедините майонез, соль, черный молотый перец, измельченную зелень петрушки и тщательно перемешайте. Полученную заправку влейте в грибы и ветчину, перемешайте.

Салат «Апельсиновый»

- 400 г крабовых палочек
- 200 г консервированной кукурузы
- 100 г майонеза
- 4 апельсина
- 2 яйца
- 1 зубчик чеснока

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и измельчите. Апельсины очистите от кожуры, разделите на дольки, удалите белые пленки и нарежьте мякоть небольшими кусочками. С консервированной кукурузы слейте жидкость. Крабовые палочки и чеснок мелко порубите. Соедините яйца, апельсины, кукурузу, крабовые палочки и чеснок, заправьте майонезом и перемешайте.

Салат «Парана»

• 300 г брынзы
• 50 г ржаного хлеба
• 10 помидоров черри
• 4 перепелиных яйца
• 2 зубчика чеснока
• 1 ст. л. оливкового масла

Для заправки:

• по 50 мл оливкового масла, лимонного сока
• зелень базилика, укропа
• черный молотый перец
• соль

Хлеб нарежьте небольшими кубиками и обжарьте на оливковом масле 5–7 мин, посыпьте измельченным чесноком. Каждый помидор разрежьте на 4 части. Яйца сварите, охладите, очистите и также разрежьте на 4 дольки. Соедините помидоры, яйца, сухарики, измельченную зелень и нарезанную кубиками брынзу, посолите и поперчите, влейте оливковое масло и лимонный сок, перемешайте.

Салат «Асса»

• 400 г консервированных ананасов
• 150 г твердого сыра
• 100 г майонеза
• 6 зубчиков чеснока
• зелень петрушки

С ананасов слейте сироп и нарежьте небольшими кубиками. Сыр натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс. Соедините ананасы, сыр и чеснок, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Подайте салат на стол, украсив зеленью петрушки.

Салат «Закат»

• 150 г савойской капусты
• 50 г арахиса
• по 1 свекле, моркови

Для заправки:

• 50 г свежего имбиря
• 100 мл лимонного сока
• по 50 мл жидкого меда, оливкового масла
• 1 зубчик чеснока
• соль

Морковь и свеклу очистите, нарежьте соломкой. Арахис

обжарьте на раскаленной сковороде без масла 3–5 мин, измельчите. Савойскую капусту нарежьте тонкой соломкой.

В лимонный сок добавьте измельченный чеснок, имбирь и мед. Доведите до кипения и варите 5 мин. Полученную заправку посолите, остудите и процедите. Добавьте оливковое масло и взбейте венчиком.

Соедините морковь, свеклу и савойскую капусту, залейте заправкой и перемешайте. Готовый салат посыпьте измельченным арахисом.

Винегреты

Винегрет «Овощной»

- 3 соленых огурца
- по 2 моркови, клубня картофеля, свеклы
- 1 головка репчатого лука
- 300 г консервированной кукурузы
- 100 мл растительного масла
- 10 мл уксуса
- зелень петрушки
- сахар
- соль

С кукурузы слейте жидкость. Картофель, морковь и свеклу сварите, очистите, охладите и нарежьте небольшими ломтиками вместе с солеными огурцами. Репчатый лук нашинкуйте кольцами. Соедините картофель, морковь, свеклу, соленые огурцы, репчатый лук и кукурузу, влейте растительное масло и уксус, посолите, добавьте сахар и тщательно перемешайте. Готовый винегрет украсьте зеленью петрушки.

Винегрет «Средиземноморье»

- 3 клубня картофеля
- 2 моркови
- по 1 свекле, соленому огурцу, головке репчатого лука
- по 200 г мидий, квашеной капусты
- 100 мл растительного масла
- 10 мл уксуса
- зелень укропа
- сахар
- соль

Мидии залейте холодной водой, доведите до кипения, посолите и варите 20 мин. Слейте воду, мидии охладите и нарежьте кусочками. Картофель, морковь, свеклу сварите до готовности, очистите и нарежьте небольшими кубиками вместе с соленым огурцом. Репчатый лук мелко порубите. Соедините мидии с картофелем, морковью, свеклой, репчатым луком, соленым огурцом и квашеной капустой, влейте растительное масло и уксус, посолите, добавьте сахар и тщательно перемешайте. Готовый винегрет украсьте зеленью укропа.

Винегрет «Мясоед»

• по 3 моркови, соленых огурца
• по 2 свеклы, клубня картофеля, головки репчатого лука
• 400 г отварной говядины
• 100 мл растительного масла
• черный молотый перец
• соль

Свеклу, морковь и картофель сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте мелкими кубиками вместе с солеными огурцами и отварным мясом. Репчатый лук мелко порубите. Соедините свеклу, морковь, картофель, соленые огурцы, репчатый лук и мясо, посолите, поперчите, залейте растительным маслом и перемешайте.

Винегрет «Постный»

• по 2 моркови, клубня картофеля, соленых огурца, головки репчатого лука
• 1 свекла
• 400 г квашеной капусты
• 300 г красной фасоли
• 150 мл растительного масла
• соль

Фасоль замочите в холодной воде на 12 ч, слейте воду, залейте свежей водой и варите в течение 1,5 ч. Затем слейте жидкость, остудите. Свеклу, морковь и картофель сварите до готовности, остудите, очистите, нарежьте мелкими кубиками вместе с очищенными от кожуры огурцами. Репчатый лук мелко порубите. Соедините фасоль, картофель, свеклу, морковь, огурцы, квашеную капусту и лук, посолите, залейте растительным маслом и тщательно перемешайте.

Винегрет «Дальневосточный»

• 6 маринованных огурцов
• 3 головки чеснока
• 2 свеклы
• 400 г кальмаров
• 100 мл растительного масла
• 20 мл уксуса
• 1 головка репчатого лука
• соль

Кальмаров выпотрошите и варите в течение 10 мин. Слейте

воду, остудите и нарежьте соломкой. Лук и чеснок очистите, полейте уксусом и поставьте в прохладное место на 2–3 ч. Свеклу сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте соломкой. Огурцы очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Соедините кальмаров, маринованные лук и чеснок, свеклу и огурцы, залейте растительным маслом, посолите и тщательно перемешайте.

Винегрет «Грибной»

- по 3 клубня картофеля, моркови
- по 1 свекле, головке репчатого лука, соленому огурцу
- 300 г маринованных опят
- 200 г консервированного горошка
- 100 мл растительного масла
- зелень укропа
- соль

Картофель, морковь и свеклу сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте мелкими кубиками вместе с соленым огурцом. Репчатый лук мелко порубите. С консервированного горошка слейте излишки жидкости. Соедините картофель, морковь, свеклу, соленый огурец, маринованные грибы и консервированный горошек, залейте растительным маслом, посолите и перемешайте. Готовый винегрет украсьте зеленью укропа.

Винегрет «Пикантный»

- по 3 клубня картофеля, соленых огурца
- по 2 свеклы, моркови, головки репчатого лука
- 500 г филе малосольной сельди
- 100 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

Филе сельди нарежьте небольшими кусочками. Свеклу и картофель отварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте соломкой вместе с огурцами. Репчатый лук мелко порубите. Соедините филе сельди, репчатый лук, свеклу, картофель и огурцы, посолите, поперчите, залейте растительным маслом и перемешайте.

Винегрет «Рыбный»

- 3 огурца
- по 2 свеклы, клубня картофеля

• 500 г филе карпа
• 150 г маслин
• 200 мл растительного масла
• 30 мл лимонного сока
• горчица
• сахар
• соль

Карпа нарежьте широкими ломтиками, посолите, сбрызните лимонным соком, выложите в форму для выпечки, смазанную растительным маслом, и запекайте при температуре 180 °С в течение 30 мин. Свеклу и картофель сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте соломкой вместе с огурцами и запеченной рыбой. В горчицу всыпьте сахар и соль, влейте растительное масло и тщательно перемешайте. Соедините рыбу, огурцы, картофель и свеклу, залейте горчично-масляной заправкой и тщательно перемешайте. Готовый винегрет украсьте маслинами, нарезанными колечками.

Винегрет «Удивление»

• по 2 свеклы, головки красного салатного лука
• по 150 г риса, грецких орехов
• 100 мл растительного масла
• по 50 мл лимонного сока, жидкого меда
• сахар
• соль

Рис промойте, сварите до готовности, слейте и остудите. Свеклу сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Лук нашинкуйте кольцами, орехи мелко порубите. В растительное масло добавьте мед, соль, лимонный сок и тщательно перемешайте. Соедините рис, свеклу, лук и орехи, залейте полученной заправкой, перемешайте и поставьте в прохладное место на 2 ч.

Винегрет «Сырный»

• 5 клубней картофеля
• 3 соленых огурца
• по 2 свеклы, головки репчатого лука
• 300 г ветчины
• 200 г сыра твердых сортов
• 150 мл растительного масла
• черный молотый перец
• соль

Сыр натрите на мелкой терке. Картофель и свеклу, сварите до готовности, остудите и нарежьте кубиками вместе с солеными огурцами и ветчиной. Лук нашинкуйте кольцами. Соедините картофель, свеклу, лук, соленые огурцы и ветчину, посолите, поперчите, залейте растительным маслом и перемешайте. Готовое блюдо посыпьте тертым сыром.

Винегрет «Лакомка»

- по 2 соленых огурца, клубня картофеля
- по 1 головке репчатого лука, моркови, свекле
- 200 г говяжьей печени
- 100 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

Печень сварите в течение 1 ч и остудите. Картофель, свеклу и морковь сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте мелкими кубиками вместе с солеными огурцами и отварной печенью.

Лук нашинкуйте кольцами. Соедините картофель, морковь, свеклу, печень, репчатый лук и соленые огурцы, посолите, поперчите, залейте растительным маслом и перемешайте.

Винегрет «Традиционный»

- по 2 клубня картофеля, соленых огурца
- по 1 свекле, морковь, головке репчатого лука
- 150 г квашеной капусты
- 100 мл растительного масла
- соль

Картофель, свеклу и морковь сварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте кубиками вместе с солеными огурцами. Капусту отожмите от лишней жидкости. Репчатый лук нарежьте кольцами. Соедините картофель, свеклу, морковь, огурцы, капусту и лук, посолите, залейте растительным маслом и перемешайте.

Винегрет «Пикантный»

- 3 соленых огурца
- по 2 болгарских перца, моркови, клубня картофеля
- по 1 свекле, головке репчатого лука
- 100 г маслин
- 100 мл растительного масла

• черный молотый перец
• красный молотый перец
• соль

Картофель, свеклу и морковь сварите до готовности, остудите, нарежьте мелкими кубиками вместе с луком и солеными огурцами. Болгарский перец и маслины нарежьте кольцами. Соедините картофель, свеклу, морковь, лук, соленые огурцы, болгарский перец и маслины, посолите, поперчите, залейте растительным маслом и перемешайте.

Овощная икра

Икра «Сентябрь»

• 3 баклажана
• 2 помидора
• по 1 болгарскому перцу, головке репчатого лука, зубчику чеснока
• 20 г сахара
• 50 мл растительного масла
• зелень базилика
• черный молотый перец
• соль

Баклажаны разрежьте на 4 части. Противень смажьте растительным маслом, выложите на него баклажаны, запекайте 15 мин при температуре 180 °С, остудите, снимите кожицу и измельчите мякоть. Лук и болгарский перец нарежьте мелкими кубиками, помидоры натрите на крупной терке.

Обжарьте лук на растительном масле 2–3 мин, добавьте болгарский перец, помидоры и тушите еще 5 мин. Затем выложите в сковороду баклажаны и тушите еще 10 мин. Икру посолите, поперчите, добавьте сахар и охладите.

Перед подачей на стол добавьте в икру измельченный чеснок и зелень базилика.

Икра «Майская»

• 500 г щавеля
• по 25 г пшеничной муки, сливочного масла
• 100 мл молока
• 1 головка репчатого лука
• соль

Щавель тщательно промойте, варите 10 мин, слейте, остудите и пропустите через мясорубку. Лук измельчите, и обжарьте на сливочном масле 5 мин. Добавьте в щавель обжаренный лук, муку, молоко, перемешайте и варите еще 10 мин. Готовую икру остудите.

Икра «Хозяйская»

• 4 огурца
• 2 головки репчатого лука

• по 1 болгарскому перцу, помидору
• 100 мл растительного масла
• зелень петрушки
• черный молотый перец
• соль

Огурцы очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Репчатый лук и болгарский перец мелко порубите. Помидор пропустите через мясорубку. Соедините все овощи, посолите, поперчите, добавьте растительное масло и тушите 15 мин. Готовую икру посыпьте измельченной зеленью петрушки и подавайте охлажденной.

Икра «Наяда»

• по 2 клубня картофеля, яйца
• по 1 свекле, моркови, головке репчатого лука
• 400 г маринованной морской капусты
• 100 мл растительного масла

Картофель, свеклу и морковь сварите до готовности, остудите и очистите. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Маринованную капусту, картофель, свеклу, морковь и очищенный репчатый лук пропустите через мясорубку, добавьте растительное масло и тщательное перемешайте. Готовую икру выложите на блюдо и посыпьте измельченными яйцами.

Икра «Царская»

• 3 кабачка
• 2 помидора
• по 1 головке репчатого лука, болгарскому перцу
• 15 г сахара
• 100 мл растительного масла
• соль

Кабачки натрите на крупной терке и тушите в собственном соку 15 мин. Лук мелко порубите, болгарский перец нарежьте соломкой. Помидоры натрите на крупной терке. Лук обжарьте на растительном масле 3–5 мин, добавьте болгарский перец, кабачки и помидоры, тушите 10 мин. Затем посолите, добавьте сахар и тушите еще 5 мин. Готовую икру подавайте охлажденной.

Икра «Луковая»

• 10 головок репчатого лука
• 2 помидора

• 50 мл растительного масла
• зелень укропа
• соль

Репчатый лук очистите, мелко порубите, обжарьте на растительном масле 10 мин, остудите и пропустите через мясорубку. Помидоры измельчите, выложите в кастрюлю, добавьте лук, посолите и тушите 10 мин. Добавьте измельченную зелень и перемешайте. Готовую икру подавайте на стол охлажденной.

Икра «Багрянец»

• по 1 свекле, головке репчатого лука
• 50 г томатной пасты
• 15 г сахара
• 50 мл растительного масла
• черный молотый перец
• соль

Свеклу залейте холодной водой, сварите до готовности, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Лук мелко порубите и обжарьте на растительном масле 5–7 мин, добавьте свеклу и томатную пасту. Посолите, поперчите, всыпьте сахар, тщательно перемешайте и тушите еще 10 мин.

Икра «Сеньор помидор»

• 10 помидоров
• по 3 яблока, головки репчатого лука
• по 1 моркови, болгарскому перцу, зубчику чеснока
• 100 мл растительного масла
• соль

Яблоки, морковь, репчатый лук, болгарский перец и помидоры очистите и пропустите через мясорубку. Полученную смесь посолите, добавьте измельченный чеснок, тщательно перемешайте, влейте растительное масло и тушите, постоянно помешивая, 15–20 мин. Готовую икру подавайте охлажденной.

Икра «Оранж»

• 1 кг очищенной тыквы
• 100 мл растительного масла
• по 1 болгарскому перцу, головке репчатого лука, помидору, зубчику чеснока
• черный молотый перец

• соль

Тыкву, лук, болгарский перец и помидор нарежьте небольшими кубиками. Противень для запекания выстелите фольгой, выложите на нее подготовленные овощи, сбрызните их растительным маслом и запекайте 30 мин при температуре 200 °С. Запеченные овощи охладите и измельчите с помощью блендера. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, посолите, поперчите и подавайте в холодном виде.

Икра «Морковная»

• 3 крупных моркови
• 1 помидор
• 2 зубчика чеснока
• 10 г сахара
• 100 мл растительного масла
• 5 мл уксуса
• черный молотый перец
• соль

Морковь очистите и вместе с помидором пропустите через мясорубку, добавьте измельченный чеснок, сахар, растительное масло, посолите и поперчите. Полученную смесь тушите на медленном огне 30–40 мин, периодически помешивая. За 5 мин до готовности добавьте уксус и перемешайте. Готовую икру подавайте в охлажденном виде.

Икра «Очарование»

• 500 г цветной капусты
• по 25 мл оливкового масла, острого томатного соуса
• 1 яйцо
• кориандр
• черный молотый перец
• соль

Капусту разделите на соцветия, варите в подсоленной воде 7 мин, слейте и измельчите. Яйцо взбейте, влейте в капусту, перемешайте, посолите, добавьте кориандр и поперчите. Яично-капустную смесь обжаривайте на оливковом масле в течение 10 мин, добавьте острый томатный соус и тщательно перемешайте. Готовую икру подавайте охлажденной.

Икра «Крестьянская»

• по 4 клубня картофеля, зубчика чеснока

• 2 болгарских перца
• 100 мл растительного масла
• 5 мл уксуса
• черный молотый перец
• соль

Картофель очистите, отварите до готовности в подсоленной воде и разомните. Болгарский перец очистите от семян, измельчите и обжарьте на растительном масле 5–7 мин, добавьте измельченный чеснок и пропустите через мясорубку. Соедините перечно-чесночную массу с картофельным пюре, посолите, поперчите, добавьте уксус и тщательно перемешайте.

Икра «Изумруд»

• 300 г сельдерея
• 50 г очищенных ядер грецких орехов
• 20 мл оливкового масла
• 2 зубчика чеснока
• черный молотый перец
• соль

Сельдерей очистите от кожуры, нарежьте небольшими кусочками, залейте водой, варите 20 мин и измельчите с помощью блендера. В полученное пюре затем добавьте измельченный чеснок и грецкие орехи, вновь взбейте блендером, посолите, поперчите, влейте оливковое масло и поставьте в холодильник на 1–2 ч.

Икра «Черная»

• 500 г маринованной морской капусты
• 3 головки репчатого лука
• 2 зубчика чеснока
• 100 мл растительного масла
• соль

Лук и чеснок очистите, мелко порубите и обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Маринованную морскую капусту пропустите через мясорубку. Соедините морскую капусту с луком и чесноком, посолите, влейте растительное масло и перемешайте.

Икра «Ассорти»

• по 3 огурца, моркови, помидора, головки репчатого лука
• по 2 моркови, болгарских перца
• 150 мл растительного масла

• соль

Огурцы и морковь очистите и натрите на крупной терке. Помидоры ошпарьте кипятком, удалите кожицу и измельчите с помощью блендера. Болгарский перец нарежьте тонкой соломкой, репчатый лук – кольцами. Обжарьте лук и морковь на растительном масле 3–5 мин, добавьте остальные овощи, посолите, влейте растительное масло и тушите на медленном огне 20–25 мин. Готовую икру подавайте охлажденной.

Икра «Чесночная»

• 5 головок чеснока
• 300 г очищенных ядер грецких орехов
• 200 г пшеничного хлеба
• 20 г маслин
• 50 мл растительного масла
• 20 мл лимонного сока
• соль

Чеснок очистите, измельчите и разотрите вместе с солью и грецкими орехами, добавьте крошки белого хлеба, растительное масло и лимонный сок и взбивайте до получения однородной массы. При подаче украсьте блюдо маслинами.

Закуски из яиц

Фаршированные яйца «Добрый день»

- 8 яиц
- по 2 помидора, головки репчатого лука
- 250 г шампиньонов
- 50 г майонеза
- 50 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и разрежьте пополам, желтки извлеките. Грибы и лук измельчите, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле 10–15 мин. Помидоры нарежьте кружками. Наполните яичные белки полученным грибным фаршем. Сверху выложите кружки помидоров, посыпьте измельченным яичным желтком и украсьте майонезом.

Фаршированные яйца «Шанхай»

- 5 яиц
- 100 г пшеничной муки
- 50 мл молока
- 20 мл растительного масла
- зелень петрушки
- соль

Возьмите одно яйцо и отделите желток от белка. В муку влейте молоко, добавьте яичный желток и соль, тщательно размешайте. Белок взбейте в отдельной емкости и добавьте в тесто. Оставшиеся яйца сварите вкрутую и очистите. Яйца обмакните в полученное тесто и обжарьте на растительном масле по 4–5 мин, охладите и украсьте зеленью петрушки.

Фаршированные яйца «Капитан»

- 5 яиц
- 150 г консервированной печени трески
- 50 г майонеза
- зелень петрушки

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и разрежьте пополам. Желтки извлеките и разомните вилкой вместе с печенью

трески и майонезом. Наполните яичные белки полученной смесью и украсьте зеленью.

Фаршированные яйца «Сан-Мало»

- 2 яйца
- 200 г очищенных креветок
- 25 г сливочного масла
- зелень петрушки
- соль

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите, разрежьте пополам, извлеките желтки и разотрите со сливочным маслом и солью. Креветки варите 2–3 мин, слейте, охладите и измельчите. Соедините измельченных креветок с масляно-желтковой смесью и перемешайте. Белки наполните полученной массой и украсьте зеленью.

Фаршированные яйца «Белый лебедь»

- 5 яиц
- 2 зубчика чеснока
- 70 г сметаны
- 50 мл кваса
- зелень петрушки
- соль

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите, разрежьте пополам, извлеките желтки. Желтки разотрите с солью и сметаной, влейте квас, добавьте измельченную зелень и чеснок. Наполните белки полученной массой, оставив один для украшения. Выложите закуску на блюдо и посыпьте измельченным белком.

Фаршированные яйца «Тархун»

- по 4 яйца, веточки тархуна
- по 50 г сыра маскарпоне, майонеза
- черный молотый перец

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам и извлеките желтки. Разомните желтки вилкой, добавьте измельченные веточки тархуна, сыр, черный молотый перец и майонез, тщательно перемешайте. Наполните яичные белки полученной массой.

Фаршированные яйца «Ар-нуво»

• 4 яйца
• 1 головка репчатого лука
• 100 г гусиной печени
• 50 г сливочного масла
• 20 мл коньяка
• черный молотый перец
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам и извлеките желтки. Гусиную печень нарежьте тонкими пластинками, лук – кольцами. Обжарьте лук и печень на сливочном масле 10–15 мин, посолите, поперчите, влейте коньяк и измельчите с помощью блендера. Наполните яичные белки луково-печеночной массой и посыпьте измельченными желтками.

Фаршированные яйца «Виват»

• 10 яиц
• 250 г консервированной горбуши
• 50 г майонеза
• зелень петрушки, укропа
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам и извлеките желтки. Соедините желтки, консервированную горбушу, майонез, зелень укропа и петрушки и измельчите с помощью блендера. Наполните яичные белки полученной массой.

Фаршированные яйца «Робин Гуд»

• 4 яйца
• 1 зубчик чеснока
• 80 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• зелень петрушки
• черный молотый перец
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам, извлеките желтки и разомните вилкой. Чеснок пропустите через пресс, сыр натрите на мелкой терке, зелень мелко порубите. Соедините чеснок, тертый сыр, желтки, зелень, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте. Наполните яичные белки полученной массой.

Фаршированные яйца «Баронские»

• 6 яиц
• 150 г отварной осетрины
• 50 г красной икры
• 50 мл сливок

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам, извлеките желтки и разомните вилкой. Осетрину измельчите, добавьте сливки и перемешайте.

Наполните яичные белки полученной смесью, украсьте красной икрой.

Фаршированные яйца «Рязанские»

• 6 яиц
• 1 зеленая редька
• 50 г майонеза
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам, извлеките желтки и разомните вилкой. Редьку очистите, натрите на мелкой терке и слегка отожмите излишки сока. Соедините яичные желтки и редьку, посолите, заправьте майонезом и перемешайте. Наполните яичные белки полученной смесью.

Фаршированные яйца «Прима»

• 4 яйца
• 1 огурец
• 80 г отварного куриного мяса
• 15 г горчицы
• 20 мл растительного масла
• зелень укропа
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам и извлеките желтки. Половину желтков разомните вместе с горчицей, солью и растительным маслом.

Куриное мясо мелко порубите, добавьте натертый на мелкой терке огурец и оставшиеся желтки, перемешайте, влейте яично-горчичный соус.

Наполните яичные белки полученной массой и украсьте зеленью укропа.

Фаршированные яйца «Солнечная долина»

• 5 яиц

• 1 зубчик чеснока
• 100 г ядер грецких орехов
• по 5 г шафрана, хмели-сунели
• 10 мл яблочного уксуса
• черный молотый перец
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам, извлеките желтки и разомните вилкой. Орехи и чеснок пропустите через мясорубку, добавьте приправы, размятые яичные желтки, посолите, влейте яблочный уксус и перемешайте. Наполните яичные белки полученной смесью.

Фаршированные яйца «Ринальдо»

• 6 яиц
• 200 г филе соленой сельди
• по 50 г маслин, майонеза
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам, извлеките желтки и разомните вилкой. Филе сельди пропустите через мясорубку, посолите, добавьте майонез и яичные желтки и тщательно перемешайте. Наполните полученной смесью яичные белки и украсьте блюдо маслинами, нарезанными колечками.

Фаршированные яйца «Царский пир»

• 20 перепелиных яиц
• 150 г соленой семги
• 50 г сливочного сыра
• зелень укропа

Перепелиные яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и разрежьте поперек. Желтки удалите и разомните вилкой. Семгу нарежьте маленькими кубиками, зелень измельчите, соедините с желтками и сливочным сыром, перемешайте. Полученной массой наполните нижние половинки яиц, сверху накройте второй частью белка и скрепите шпажкой.

Фаршированные яйца «Апрельский день»

• 8 яиц
• по 150 г шпината, твердого сыра
• 50 г сливочного масла
• 1 зубчик чеснока

• зелень петрушки
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите и очистите. Аккуратно срежьте с верхней части яиц белок, выньте желтки и разомните их вилкой.

Шпинат варите в подсоленной воде в течение 5 мин, слейте, остудите и измельчите. Добавьте сливочное масло, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, натертый на мелкой терке сыр и желток, посолите и перемешайте.

Наполните яичные белки полученной смесью.

Фаршированные яйца «Сеньорита»

• 8 яиц
• 250 г майонеза
• зелень укропа
• черный молотый перец
• соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, разрежьте пополам и извлеките желтки. Разотрите желтки с солью и черным перцем, добавьте измельченный укроп, майонез и перемешайте. Наполните яичные белки полученной массой.

Паштеты

Паштет «Деревенский»

- 200 г свежих шампиньонов
- 150 г сливочного масла
- 100 г говяжьей печени
- 50 мл растительного масла
- соль

Шампиньоны нарежьте пластинками и обжаривайте на 3 ст. л. растопленного сливочного масла 20 мин. Печень нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на растительном масле 15–20 мин. Готовые грибы и печень измельчите с помощью блендера, добавьте оставшееся сливочное масло, соль и перемешайте до получения однородной массы.

Паштет «Куриный дворик»

- 500 г куриных окорочков
- 100 г сливочного масла
- 3 яйца
- 2 клубня картофеля
- 1 головка репчатого лука
- соль

Сварите окорочка до готовности в подсоленной воде, предварительно удалив с них кожу. Яйца и картофель сварите и очистите. Луковицу разрежьте на несколько частей. Куриное мясо, яйца, картофель и лук пропустите через мясорубку, добавьте размягченное сливочное масло, посолите. Смажьте сливочным маслом форму для выпекания, выложите паштет и запекайте при температуре 260 °С 7-10 мин.

Паштет «Праздничный»

- 400 г куриной печени
- 50 г сливочного масла
- 25 г фисташек
- по 2 моркови, головки репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Лук и морковь очистите и натрите на мелкой терке. Растопите часть сливочного масла на сковороде, добавьте лук и

морковь и тушите 7-10 мин.

Куриную печень нарежьте небольшими кубиками, посолите, поперчите и тушите до готовности на оставшемся сливочном масле. Соедините лук, морковь, печень и фисташки и измельчите с помощью блендера до получения однородной массы. Готовый паштет подавайте в охлажденном виде.

Паштет «Сливочный»

- 200 г куриной печени
- 50 г сливочного сыра
- 25 г сливочного масла
- 50 мл белого вина
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Чеснок и лук очистите и мелко порубите. Печень нарежьте мелкими кубиками. Обжаривайте лук, чеснок и печень на растопленном сливочном масле в течение 30 мин, охладите, добавьте сливочный сыр, вино, посолите, поперчите и измельчите с помощью блендера. Полученную массу поставьте в холодильник на 2–3 ч.

Паштет «Причал»

- 500 г филе судака
- 100 г пшеничного хлеба
- 50 г сливочного масла
- 20 г свежего имбиря
- по 50 мл сливок, растительного масла
- по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока
- майоран
- черный молотый перец
- соль

Чеснок и репчатый лук очистите и измельчите. Имбирь натрите на крупной терке. Обжарьте репчатый лук, чеснок и имбирь на растительном масле 3–5 мин. Затем добавьте рыбу, нарезанную крупными кусками, влейте сливки, посолите и тушите 10–15 мин. С помощью блендера измельчите рыбу с овощами, добавьте пшеничный хлеб, сливочное масло, майоран, перец и еще раз взбейте блендером. Полученную массу запеките в духовке при температуре 220 °С 10–15 мин, остудите и уберите в холодное место на 2–3 ч.

Паштет «Грузинский»

- 250 г красной фасоли
- 50 г сливочного масла
- 50 мл растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Красную фасоль замочите на 6 ч в холодной воде, слейте, залейте чистой водой, варите в течение 1,5 ч, остудите. Репчатый лук мелко порубите и обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Измельчите лук и фасоль с помощью блендера, добавьте сливочное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Готовый паштет подавайте к столу в охлажденном виде.

Паштет «Экзотика»

- 50 г сливочного масла
- 25 г кедровых орехов
- 2 авокадо
- зелень петрушки
- соль

Авокадо очистите и измельчите с помощью блендера. Добавьте сливочное масло, кедровые орехи, посолите, перемешайте. Готовый паштет подавайте на стол, украсив зеленью петрушки.

Паштет «Два сыра»

- 100 г брынзы
- по 50 г плавленого сыра, майонеза
- по 1 яйцу, зубчику чеснока
- зелень укропа
- черный молотый перец
- соль

Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Укроп и чеснок мелко порубите. Плавленый сыр и брынзу нарежьте мелкими кубиками. Яйцо, оба сыра, укроп и чеснок измельчите с помощью блендера, добавьте майонез, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Готовый паштет поставьте в холодильник на 1–2 ч.

Паштет «Изобилие»

• 250 г очищенных семян подсолнечника
• 25 мл лимонного сока
• 2 болгарских перца
• по 1 моркови, зубчику чеснока
• соль

Морковь и чеснок очистите и натрите на крупной терке. Болгарский перец очистите от семян и нарежьте небольшими кусочками. Измельчите морковь, болгарский перец, чеснок и семена подсолнечника с помощью блендера, добавьте лимонный сок, посолите и тщательно перемешайте.

Паштет «Арарат»

• 300 г белокочанной капусты
• 50 г ядер грецких орехов
• по 1 свекле, зубчику чеснока
• зелень кинзы
• кориандр
• уксус
• соль

Свеклу сварите до готовности, капусту – до мягкости (7-10 мин). Грецкие орехи, зелень кинзы и очищенный чеснок соедините с отварными овощами и измельчите с помощью блендера. Затем добавьте кориандр, уксус и соль и тщательно перемешайте.

Паштет «Радонеж»

• 200 г крабовых палочек
• 50 г майонеза
• по 1 яйцу, зубчику чеснока
• зелень укропа
• соль

Крабовые палочки нарежьте кубиками. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Чеснок очистите и мелко порубите. Измельчите крабовые палочки, яйца и чеснок с помощью блендера, добавьте рубленую зелень укропа и майонез, посолите и тщательно перемешайте.

Паштет «Ирландский»

• 400 г очищенных креветок
• 150 г сливочного масла
• 50 мл сливок

• 25 мл лимонного сока
• 4 зубчика чеснока
• соль

Креветки варите в подсоленной воде в течение 1–2 мин, слейте и остудите. Креветки, сливочное масло и чеснок измельчите с помощью блендера, добавьте лимонный сок, посолите и тщательно перемешайте. Готовый паштет поставьте в холодильник на 1–2 ч.

Паштет «Мраморный»

• 250 г говядины
• 150 г кореньев петрушки
• 50 г сливочного масла
• 50 мл растительного масла
• по 1 моркови, головке репчатого лука
• зелень укропа
• соль

Морковь, лук, коренья петрушки очистите, натрите на крупной терке и обжаривайте на растительном масле 5–7 мин.

Мясо сварите в подсоленной воде, охладите и вместе с остывшими овощами измельчите с помощью блендера. Затем добавьте сливочное масло, измельченную зелень укропа, посолите и тщательно перемешайте.

Паштет «Золотая сеть»

• 300 г кальмаров
• 100 г маслин
• 50 мл растительного масла
• 10 мл бальзамического уксуса
• 1 головка красного салатного лука
• черный молотый перец
• соль

Кальмаров сварите в течение 5 мин, остудите и нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, мелко порубите, залейте бальзамическим уксусом и оставьте на 10–15 мин. Маслины разрежьте на несколько частей. Измельчите кальмаров, лук и маслины с помощью блендера, добавьте растительное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Паштет «Цезарь»

• 200 г гусиной печени

• 25 г сливочного масла
• 50 мл сливок
• 10 мл коньяка
• 1 головка репчатого лука
• черный молотый перец
• соль

Лук очистите, мелко порубите и обжарьте на сливочном масле 5–7 мин. Гусиную печень нарежьте мелкими кубиками, выложите к луку и обжаривайте еще 10 мин. Затем влейте сливки и коньяк, посолите, поперчите и перемешайте. Измельчите печень с помощью блендера и поставьте в холодильник на 1–2 ч.

Паштет «Авиньон»

• 200 г белых грибов
• по 50 г сливочного масла, пшеничного хлеба, плавленого сыра
• по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока
• черный молотый перец
• соль

Лук и чеснок очистите, измельчите. Грибы нарежьте ломтиками, с пшеничного хлеба срежьте корки. Сливочное масло растопите, обжарьте на нем в течение 3–5 мин лук и чеснок. Затем добавьте грибы и жарьте еще 30 мин. Добавьте оставшееся сливочное масло, хлебные крошки, сыр, соль и перец и измельчите с помощью блендера. Готовый паштет поставьте в холодильник на 1–2 ч.

Заливные блюда

Заливное «Курочка Ряба»

- 1 курица
- 50 г желатина
- 10 г мускатного ореха
- по 500 мл куриного бульона, сливок
- соль

Курицу разделите на несколько частей, залейте водой, сварите до готовности, бульон слейте и процедите, а мясо отделите от костей и пропустите через мясорубку. В куриный бульон добавьте желатин. Половину полученной жидкости влейте в куриный фарш, добавьте мускатный орех, сливки, посолите и тщательно перемешайте. В форму для выпечки влейте оставшийся бульон, выложите мясо и поставьте в холодильник на 4 ч.

Заливное «Мясоед»

- 250 г свиной грудинки
- по 25 г сливочного масла, майонеза
- 10 г желатина
- 150 мл мясного бульона
- по 1 яйцу, помидору, огурцу
- зелень укропа
- черный молотый перец
- соль

Мясо нарежьте тонкими пластинами, яйцо взбейте. Обмакните мясо в яйцо, посолите, поперчите, жарьте на сливочном масле 10–30 мин, остудите, нарежьте кусочками и выложите на широкое блюдо. Огурец и помидор нарежьте кружочками и выложите вокруг мяса. Желатин растворите в бульоне, добавьте майонез, тщательно перемешайте. Полученной смесью залейте мясо и поставьте в холодильник на 3 ч. Перед подачей украсьте блюдо зеленью.

Заливное «Танго»

- 450 г говядины
- 20 г желатина
- 3 яйца

• 2 моркови
• 1 головка репчатого лука
• зелень петрушки
• лавровый лист
• соль

Мясо, очищенные лук и морковь залейте водой и варите 1 ч. За 10 мин до окончания варки добавьте лавровый лист и посолите. Готовый бульон процедите, добавьте желатин. Яйца сварите вкрутую, отделите белки от желтков. Вареное мясо, морковь и яичные белки нарежьте кубиками. Возьмите небольшие формочки, выложите на дно рубленую зелень петрушки, подготовленные продукты и залейте бульоном с желатином. Поставьте заливное в холодильник на 7 ч.

Заливное «Юбилейное»

• по 100 г куриного филе, консервированного зеленого горошка, консервированной кукурузы
• 50 г клюквы
• 25 г желатина
• 4 яйца
• соль

Куриное филе варите в течение 20 мин, полученный бульон процедите, мясо измельчите и посолите. В яичной скорлупе сделайте небольшие отверстия и вылейте содержимое, саму скорлупу тщательно промойте. Желатин растворите в курином бульоне. На дно скорлупы выложите кукурузу, измельченное мясо, горошек и клюкву, залейте бульоном и поставьте в холодильник на 12 ч. Перед подачей к столу снимите с заливного скорлупу.

Заливное «Новогоднее»

• 500 г филе щуки
• 15 г желатина
• 1 лимон
• зелень укропа
• соль

Рыбу варите в подсоленной воде в течение 25 мин. Бульон процедите, рыбу нарежьте небольшими кусочками. Желатин замочите в рыбном бульоне. Лимон нарежьте тонкими кружочками. На дно формы выложите кружочки лимона, зелень укропа и кусочки рыбы. Залейте рыбным бульоном и поставьте в холодильник на 4 ч.

Заливное «Байкал»

- 500 г свиных почек
- 25 г желатина
- 100 мл куриного бульона
- 50 мл растительного масла
- 25 мл водки
- 10 зубчиков чеснока
- лавровый лист
- соль

Почки промойте в холодной воде и нарежьте крупными кусками. Воду доведите до кипения, добавьте лавровый лист, опустите почки и варите 5 мин. Затем вновь промойте почки в холодной воде. В курином бульоне растворите желатин. Чеснок нарежьте крупно, обжарьте на растительном масле 3–5 мин и выньте из сковороды. На полученном чесночном масле в течение 5-10 мин обжарьте почки, посолите, влейте водку и обжаривайте еще 10 мин. В форму выложите охлажденные почки, залейте желатином и поставьте в холодильник на 6 ч.

Заливное «Виват»

- 600 г говяжьих мозгов
- 40 г желатина
- 30 мл уксуса
- лавровый лист
- душистый перец горошком
- соль

Мозги залейте холодной водой, выдержите 1 ч, залейте чистой водой, добавьте уксус, соль, лавровый лист, перец горошком и варите 30 мин. Бульон слейте, процедите и замочите в нем желатин. Мозги охладите и нарежьте небольшими кусочками. Выложите в форму мозги, залейте бульоном и поставьте в холодильник на 6 ч.

Заливное «Грибное»

- 450 г белых грибов
- 40 г желатина
- 2 яйца
- зелень укропа
- соль

Грибы варите в подсоленной воде в течение 20–25 мин. Бульон слейте, грибы охладите и нарежьте небольшими

кусочками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте кружками. В грибном бульоне замочите желатин. Формочки на треть залейте грибным бульоном, поставьте в холодильник до застывания, затем выложите на застывший бульон грибы, зелень, яйца и залейте оставшимся бульоном. Уберите заливное в холодильник до полного застывания.

Заливное «Рождественское»

- 300 г говяжьей печени
- 150 г шампиньонов
- 50 г очищенных ядер грецких орехов
- 15 г желатина
- по 1 моркови, головке репчатого лука
- душистый перец горошком
- черный молотый перец
- соль

Печень промойте и варите в подсоленной воде в течение 30–40 мин. За 15 мин до готовности добавьте морковь, лук и специи. Готовую печень, лук и морковь нарежьте маленьким кусочками. Печеночный бульон процедите, замочите в нем желатин. Грибы сварите до готовности и нарежьте небольшими кусочками. В форму выложите печень, грибы, грецкие орехи, лук и морковь, залейте бульоном и поставьте в холодильник на 3–4 ч.

Заливное «Фаворитка»

- 400 г спаржи
- 200 г филе карпа
- 100 г зеленого горошка
- 20 г желатина
- 50 мл лимонного сока
- 2 яйца
- соль

Спаржу нарежьте небольшими кусочками и варите вместе с зеленым горошком в подсоленной воде 10 мин. Овощной бульон процедите и замочите в нем желатин. Филе карпа сбрызните лимонным соком и тушите 10 мин. Яйца сварите вкрутую, охладите и нарежьте кружками. В формочки выложите филе карпа, спаржу, горошек и яйца, залейте бульоном и поставьте в холодильник на 6 ч.

Заливное «Саратовское»

• 500 г семги

• по 100 г отварных очищенных креветок, консервированного зеленого горошка

• 25 г желатина

• 1 корень петрушки

• зелень укропа

• лавровый лист

• соль

Зелень укропа, корень петрушки и лавровый лист залейте 1 л холодной воды, доведите до кипения, варите 5 мин, добавьте нарезанную кусками семгу и варите еще 15 мин. Затем рыбу выньте, удалите кости и посолите, а бульон процедите и замочите в нем желатин. В форму выложите рыбу и креветки, залейте бульоном и поставьте в холодильник до полного застывания. При подаче украсьте блюдо консервированным горошком.

Заливное «Маньчжурия»

• 600 г кальмаров

• 50 г консервированного зеленого горошка

• 30 г желатина

• по 1 моркови, головке репчатого лука

• зелень петрушки

• соль

Кальмаров залейте холодной водой, варите 10 мин, добавьте очищенные морковь и лук и варите еще 10 мин. Затем бульон слейте, процедите и разведите в нем желатин, а кальмаров охладите и нарежьте небольшими кусочками.

В форму выложите морковь и лук, нарезанные крупными кусками, затем кальмаров, залейте бульоном и поставьте в холодильник до полного застывания. При подаче украсьте блюдо зеленью петрушки и зеленым горошком.

Заливное «Астраханское»

• 1 кг судака

• 100 г оливок без косточек

• 50 г корня хрена

• 40 г желатина

• по 1 моркови, головке репчатого лука, лимону

• лавровый лист

• соль

Рыбу выпотрошите, промойте, нарежьте крупными кусками, сложите в кастрюлю, добавьте лавровый лист, очищенные

морковь и лук, посолите и варите 30 мин. Очистите рыбу от костей, бульон процедите и замочите в нем желатин.

На дно формы выложите половинки оливок, кружочки лимона и отварной моркови, залейте на треть бульоном и поставьте в холодильник до полного застывания. Затем выложите на застывший слой кусочки рыбы, залейте оставшимся бульоном и поставьте в холодильник до застывания. При подаче посыпьте блюдо тертым корнем хрена.

Соленья и маринады

Маринованная морковь «Закусочная»

• 500 г моркови
• зелень петрушки
Для маринада:
• 1,5 ст. л. сахара
• 50 мл уксуса
• 2 бутона гвоздики
• 1 лавровый лист
• душистый перец горошком – 4 шт.
• корица
• 0,5 ст. л. соли

Морковь очистите, нарежьте небольшими ломтиками, залейте 1 л воды и варите 15 мин. Морковный отвар слейте, добавьте в него корицу, лавровый лист, уксус, гвоздику, душистый перец, сахар и соль и варите 5 мин. В полученный маринад выложите морковь и варите еще 5 мин. Морковь в маринаде поставьте в холодильник на сутки. Перед подачей маринад слейте и украсьте блюдо зеленью петрушки.

Маринованная стручковая фасоль «Отрада»

• 300 г стручковой фасоли
• по 1 головке репчатого лука, моркови
• 4 зубчика чеснока
Для маринада:
• по 100 мл растительного масла, уксуса
• 1 лавровый лист
• душистый перец горошком – 2 шт.
• 0,5 ст. л. соли

Фасоль сварите в подсоленной воде 5 мин, остудите, нарежьте небольшими кусочками. Лук, морковь и чеснок очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами, чеснок мелко порубите. В растительное масло добавьте уксус, соль, перец, лавровый лист и доведите до кипения. Залейте полученным маринадом овощи, остудите и поставьте в холодильник на 12 ч.

Маринованная капуста «Адажио»

• 1 кг капусты
• 1 морковь
• 3 зубчика чеснока
Для маринада:
• 3,5 ст. л. сахара
• по 100 мл растительного масла, 9 %-ного уксуса
• 1 ст. л. соли

Капусту и очищенную морковь нашинкуйте, чеснок мелко порубите. Доведите до кипения 500 мл воды, добавьте соль, сахар, растительное масло и уксус, тщательно перемешайте полученный маринад, залейте им капусту и поставьте в холодильник на 12 ч.

Маринованная свекла «Прасковья»

• 500 г свеклы
Для маринада:
• 1,5 ст. л. сахара
• 50 мл уксуса
• гвоздика – 2 шт.
• 1 лавровый лист
• душистый перец горошком – 4 шт.
• 0,5 ст. л. соли

Свеклу залейте холодной водой, варите 1 ч, остудите, очистите и нарежьте небольшими кусочками. В кастрюлю влейте 250 мл воды, добавьте соль, сахар, перец горошком, гвоздику и лавровый лист, перемешайте и доведите до кипения. Залейте полученным маринадом свеклу и поставьте в холодильник на сутки.

Маринованные стрелки чеснока «Азарт»

• 500 г стрелок чеснока
Для маринада:
• 1,5 ст. л. сахара
• 50 мл уксуса
• 1 лавровый лист
• душистый перец горошком – 3 шт.
• 0,5 ст. л. соли

Стрелки чеснока вымойте, нарежьте небольшими кусочками и варите в кипящей воде 5 мин. На дно стерилизованной банки выложите лавровый лист, перец горошком и стрелки чеснока, залейте 500 мл кипящей воды, посолите, добавьте уксус и сахар, остудите и поставьте в холодильник на 6 ч.

Маринованный чеснок «Любава»

• 10 головок чеснока

Для маринада:

• 2 ст. л. сахара
• 50 мл уксуса
• семена укропа
• 0,5 ст. л. соли

Чеснок разберите на зубчики, очистите, ошпарьте кипятком и охладите. Доведите до кипения 500 мл воды, добавьте соль, сахар, уксус и семена укропа. Зубчики чеснока сложите в банку, залейте полученным маринадом, охладите и поставьте в холодильник на 12 ч.

Маринованный лук-порей «Парма»

• 800 г лука-порея

Для маринада:

• 2 ст. л. сахара
• 100 мл яблочного уксуса
• 0,5 ст. л. соли

Лук-порей очистите, нарежьте небольшими кусочками, варите в кипящей подсоленной воде 3–5 мин и выложите в стерилизованную банку. В 1 л кипящей воды добавьте сахар, соль и яблочный уксус. Залейте полученным маринадом лук, остудите и поставьте в холодильник на 12 ч.

Маринованные баклажаны «Кубань»

• 4 баклажана
• 2 зубчика чеснока
• зелень укропа
• по 50 мл растительного масла, уксуса
• 1 ст. л. соли
• 250 мл воды

Баклажаны нарежьте кружочками, залейте соленой водой и оставьте на 2–3 ч. Затем обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Баклажаны остудите, выложите в миску, добавьте измельченный укроп, чеснок, соль. Затем залейте водой, добавьте уксус и поставьте в холодильник на 12 ч.

Соленые рыжики «Лесная тайна»

• 2 кг рыжиков

• 120 г соли

Грибы промойте, высушите и уложите в выбранную емкость шляпками вверх, пересыпая каждый слой солью. Сверху накройте грибы марлей, сложенной в несколько слоев, уложите деревянный круг и гнет. Поставьте емкость в прохладное место на 30–35 дней.

Маринованные опята «Лесничий»

• 500 г опят

Для маринада:

• 1,5 ст. л. сахара
• 5 г корицы
• 10 мл уксуса
• 1 зубчик чеснока
• душистый перец горошком – 6 шт.
• 2 лавровых листа
• гвоздика – 3 шт.
• 0,5 ст. л. соли
• 500 мл воды

Грибы сварите до готовности, затем воду слейте. В воду для маринада добавьте корицу, лавровый лист, гвоздику, сахар, соль, уксус и измельченный чеснок. Полученный маринад кипятите в течение 5 мин. Залейте им грибы, тщательно перемешайте, поставьте в холодильник на сутки.

Маринованные подберезовики «Тихая охота»

• 1 кг подберезовиков
• 10 мл уксуса

Для маринада:

• 3 ст. л. сахара
• 100 мл уксуса
• черный перец горошком
• 1 ст. л. соли

Воду доведите до кипения, выложите очищенные и нарезанные небольшими кусочками грибы, влейте уксус и варите 10 мин. Затем воду слейте, грибы остудите. Доведите до кипения 1 л воды, всыпьте соль, сахар и черный перец горошком, влейте уксус и кипятите 5 мин. Затем выложите в готовый маринад грибы и варите еще 10 мин. Горячие грибы разложите по стерилизованным банкам и храните в прохладном месте.

Квашеный зеленый лук «Русь»

• 500 г перьев зеленого лука
• соль

Лук тщательно вымойте, нарежьте крупными кусками и уложите в стерилизованную банку, пересыпая каждый слой солью. Сверху положите деревянный круг, на него установите гнет и выдержите блюдо в холодильнике 14 дней. Если выделившегося из лука сока будет недостаточно, в банку можно долить немного кипяченой воды.

Моченый арбуз «Огородник»

• 1 кг арбузной мякоти
• 10 г соли

Срежьте с арбуза корку, удалите семена и нарежьте крупными кусками. В 1 л воды растворите соль, выложите в полученный рассол мякоть арбуза, накройте крышкой и поставьте в прохладное место на 2–3 дня.

Горячие закуски

Горячие бутерброды

Горячие бутерброды «Ранний завтрак»

- 500 г пшеничного батона
- 100 г творога
- по 80 г твердого сыра, вареной колбасы
- 1 яйцо
- 4 зубчика чеснока
- зелень петрушки
- соль

Батон нарежьте ломтиками толщиной 2–3 см. Творог протрите через сито. Сыр и колбасу натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс.

Соедините творог, сыр, чеснок и колбасу, посолите и перемешайте. Распределите полученную смесь по ломтикам батона, смажьте взбитым яйцом и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

При подаче украсьте блюдо зеленью петрушки.

Горячие бутерброды «Горячая штучка»

- 500 г пшеничного батона
- 200 г вареной колбасы
- 100 г твердого сыра
- 50 г сливочного масла
- 25 г майонеза
- 25 мл кетчупа
- 2 помидора
- 1 головка репчатого лука
- 4 зубчика чеснока

Помидор нарежьте тонкими кружками, колбасу – тонкой соломкой, лук – кольцами. Чеснок пропустите через пресс. Сыр натрите на мелкой терке.

Выложите на смазанный сливочным маслом противень ломтики батона и смажьте их сливочным маслом. Затем выложите на батон кружки помидоров, чеснок, колбасу и репчатый лук. Смажьте бутерброды смесью майонеза и кетчупа, посыпьте тертым сыром и запекайте 15 мин в духовке при температуре 180 °С.

Горячие бутерброды «Привет»

• 600 г ржаного хлеба
• 400 г тыквы
• 250 г шампиньонов
• по 50 г твердого сыра, сливочного масла
• 1 головка репчатого лука
• зелень кинзы
• соль

Очистите тыкву от кожуры и семян и натрите на крупной терке. Шампиньоны и репчатый лук измельчите. Хлеб нарежьте ломтиками и подсушите в духовке в течение 5–7 мин при температуре 180 °С.

Соедините грибы, тыкву и репчатый лук, посолите и обжарьте на сливочном масле 10–15 мин. Выложите полученную смесь на горячие тосты, посыпьте тертым сыром и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 °С.

При подаче посыпьте бутерброды измельченной зеленью кинзы.

Горячие бутерброды «Вегетарианские»

• 500 г французского багета
• 100 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• 50 мл растительного масла
• по 1 болгарскому перцу, помидору, головке репчатого лука
• зелень укропа

Багет нарежьте ломтиками толщиной 1,5–2 см, сыр – пластинками. Перец очистите от семян и мелко порубите. Помидор нарежьте кружками, репчатый лук – кольцами.

Выложите на смазанный растительным маслом противень ломтики багета, смажьте каждый майонезом, выложите лук, болгарский перец, кружок помидора и пластинку сыра. Запекайте бутерброды 10 мин в духовке при температуре 200 °С.

При подаче украсьте блюдо зеленью.

Горячие бутерброды «Гаити»

• 400 г ржаного хлеба
• 50 мл оливкового масла
• 25 мл лимонного сока
• 1 авокадо
• 2 зубчика чеснока
• зелень базилика
• соль

Ржаной хлеб нарежьте ломтиками и подсушите в духовке в течение 5-10 мин, смажьте оливковым маслом. Чеснок пропустите через пресс. Авокадо очистите от кожуры, удалите косточку и взбейте с помощью блендера, добавьте измельченный чеснок, лимонный сок, посолите и перемешайте.

На подсушенный горячий хлеб выложите крем из авокадо, украсьте зеленью.

Горячие бутерброды «Вишневый сад»

- 500 г пшеничного хлеба
- 250 г твердого сыра
- по 100 г вишни, сливочного масла
- 50 г панировочных сухарей
- 1 яйцо
- сахар

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, сыр – тонкими пластинками. Яйцо взбейте до образования белой пены.

Смажьте кусочки хлеба растопленным сливочным маслом, сверху выложите пластинки сыра и по несколько ягод вишни. Сверху накройте бутерброд еще одним кусочком хлеба, обмакните во взбитое яйцо и посыпьте панировочными сухарями. Обжарьте бутерброды на раскаленном сливочном масле по 2–3 мин с каждой стороны.

Украсьте блюдо зеленью базилика и подавайте в горячем виде.

Горячие бутерброды «Руслан»

- 800 г пшеничного батона
- 150 г ветчины
- 100 г твердого сыра
- 50 г сливочного масла
- 30 г зеленого лука
- 2 помидора
- 1 болгарский перец

Пшеничный батон нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле по 2–3 мин с каждой стороны. Ветчину нарежьте тонкими пластинами, помидоры – кружками. Твердый сыр натрите на мелкой терке, болгарский перец очистите от семян и мелко порубите.

Обжаренные ломтики батона смажьте сливочным маслом, выложите на них кружки помидоров, ломтики ветчины и измельченный болгарский перец, посыпьте тертым сыром и

запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Перед подачей на стол посыпьте бутерброды измельченным зеленым луком.

Горячие бутерброды «Любимые»

- 800 г французского багета
- 300 г куриного филе
- 150 г твердого сыра
- 150 мл кефира
- 50 мл растительного масла
- по 2 моркови, яйца
- 1 головка репчатого лука
- соль

Багет разрежьте вдоль на две части и выньте мякоть. Куриное филе нарежьте мелкими кубиками, репчатый лук – кольцами, морковь натрите на крупной терке.

Соедините мясо, морковь и лук, посолите и обжаривайте 10 мин на раскаленном растительном масле.

Измельчите готовое мясо и овощи с помощью блендера. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте к измельченному мясу, туда же выложите мякиш батона.

Перемешайте полученную массу и наполните ей багеты. Яйца взбейте, добавьте кефир и перемешайте. Залейте полученной смесью багеты и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячие бутерброды «Дорожные»

- 800 г ржаного хлеба
- 300 г говяжьего фарша
- по 1 головке репчатого лука, клубню картофеля, яйцу
- черный молотый перец
- соль

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Лук очистите и мелко порубите. Картофель очистите и натрите на мелкой терке.

Соедините картофель, лук и фарш, посолите, поперчите, добавьте яйцо, тщательно перемешайте и нанесите на ломтики хлеба. Нагрейте в сковороде растительное масло, выложите бутерброды смесью вниз и обжаривайте 3–4 мин. Затем убавьте огонь, переверните бутерброды и жарьте еще 5 мин.

Горячие бутерброды «Печка»

• 600 г пшеничных булочек
• 250 г куриного филе
• 100 г твердого сыра
• 50 мл растительного масла
• 2 яйца
• зелень укропа
• соль

Куриное филе отварите в подсоленной воде 10–15 мин, бульон слейте, мясо нарежьте маленькими кусочками.

В куриное мясо добавьте яйца, посолите и перемешайте, добавьте натертый на мелкой терке сыр и рубленую зелень, еще раз тщательно перемешайте.

Булочки разрежьте пополам вдоль, выложите на каждую половинку часть подготовленной массы и запекайте 5–7 мин в духовке при температуре 180 °С.

Горячие бутерброды «Морской путь»

• 800 г пшеничного хлеба
• 300 г консервированного тунца
• 100 г твердого сыра
• 50 г майонеза
• по 1 яйцу, головке репчатого лука
• 2 зубчика чеснока
• соль

Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Чеснок и репчатый лук очистите и мелко порубите. Твердый сыр натрите на мелкой терке. Пшеничный хлеб нарежьте ломтиками.

Консервированного тунца соедините с луком, чесноком, тертым сыром и яйцом, посолите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Выложите полученную массу на ломтики хлеба и запекайте 5 мин в духовке при температуре 220 °С.

Горячие бутерброды «Дачница»

• 800 г ржаного хлеба
• 200 г белокочанной капусты
• 50 г твердого сыра
• 25 г сливочного масла
• 250 мл молока
• по 1 моркови, кабачку, зеленому яблоку
• зелень укропа

• соль

Капусту нашинкуйте, очищенные морковь и кабачок натрите на мелкой терке вместе с сыром. Яблоко очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной 2–3 см.

Выложите капусту, морковь, кабачок и яблоко в глубокую сковороду, залейте молоком и тушите 5-10 мин. Затем добавьте сливочное масло, посолите и тушите еще 10 мин. Если образовалось много жидкости, слейте ее. Выложите полученную овощную смесь на ломтики хлеба, посыпьте сыром и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

При подаче украсьте бутерброды измельченной зеленью укропа.

Горячие бутерброды «Радуга»

• 800 г черного хлеба
• 250 г свежей икры мойвы
• 80 г сливочного масла
• 50 мл растительного масла
• 25 мл лимонного сока
• 2 зубчика чеснока
• зелень петрушки
• сахар
• соль

Икру мойвы промойте, добавьте сахар, соль, лимонный сок, тщательно перемешайте, влейте растительное масло и, уже не перемешивая, уберите в холодильник на 6 ч. Чеснок пропустите через пресс, добавьте размягченное сливочное масло и зелень петрушки, перемешайте. Хлеб нарежьте ломтиками.

Смажьте ломтики хлеба масляно-чесночной смесью, сверху выложите икру мойвы и запекайте 5–6 мин в духовке при температуре 220 °С.

Горячие бутерброды «Летние»

• 800 г пшеничного хлеба
• 50 мл растительного масла
• 25 мл лимонного сока
• по 1 помидору, огурцу
• зелень укропа, петрушки
• соль

Пшеничный хлеб нарежьте ломтиками, помидор и огурец – тонкими кружками. Зелень укропа и петрушки мелко порубите,

добавьте растительное масло, лимонный сок, посолите и перемешайте.

Смажьте хлебные ломтики полученной смесью, поверх выложите кружки помидора и огурца и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

Горячие бутерброды «Славянка»

- 600 г ржаного хлеба
- 100 г твердого сыра
- 50 г сливочного масла
- 2 головки репчатого лука
- 1 свекла
- черный молотый перец
- соль

Хлеб нарежьте ломтиками. Свеклу залейте холодной водой, варите 1 ч, слейте, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Репчатый лук очистите, мелко порубите, обжарьте на сливочном масле 10 мин, посолите и поперчите. Сыр натрите на мелкой терке.

Соедините свеклу и лук, перемешайте. Смажьте полученной массой ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

Горячие бутерброды «Кудряшка»

- 800 г пшеничного хлеба
- 200 г цветной капусты
- по 50 г консервированного зеленого горошка, сливочного масла
- по 1 клубню картофеля, моркови, яйцу
- соль

Хлеб нарежьте ломтиками толщиной 2–3 см. Морковь и картофель отварите, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Цветную капусту разберите на соцветия и варите в подсоленной воде в течение 10 мин, слейте, мелко порубите. Сыр натрите на мелкой терке.

Соедините морковь, картофель и цветную капусту, посолите, добавьте яйцо и тщательно перемешайте. Ломтики хлеба смажьте сливочным маслом, выложите овощную смесь, посыпьте сыром и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

Готовые бутерброды украсьте консервированным зеленым горошком.

Горячие бутерброды «Лукошко»

- 800 г пшеничного хлеба
- 200 г белых грибов
- по 100 г твердого сыра, сливочного масла
- 1 головка репчатого лука
- соль

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на сливочном масле до золотистой корочки. Грибы нарежьте небольшими кубиками, репчатый лук мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке. Обжаривайте грибы и лук на сливочном масле в течение 10–15 мин, посолите и перемешайте.

Выложите грибную массу на хлеб, посыпьте сыром и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячие бутерброды «Бакинские»

- 800 г пшеничного хлеба
- 100 г твердого сыра
- 100 мл растительного масла
- 2 баклажана
- 4 зубчика чеснока
- зелень базилика
- соль

Хлеб нарежьте ломтиками толщиной 2–3 см. Баклажаны залейте кипятком на 15 мин, слейте воду, нарежьте тонкими кружочками, посолите и обжарьте на растительном масле по 2–3 мин с каждой стороны. Чеснок мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке.

Выложите на ломтики хлеба чеснок и кружки баклажанов, посыпьте сыром и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Перед подачей на стол украсьте бутерброды зеленью базилика.

Горячие бутерброды «Караван»

- 600 г пшеничного хлеба
- по 200 г говяжьей вырезки, твердого сыра
- 150 г сливочного масла
- 1 головка репчатого лука
- 100 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

Хлеб нарежьте ломтиками толщиной 1,5–2 см, сыр натрите на мелкой терке. Говяжью вырезку нарежьте тонкими пластинами, слегка отбейте, посолите, поперчите и обжаривайте на растительном масле в течение 10–15 мин. Лук нарежьте тонкими кольцами и также обжарьте на растительном масле.

Выложите мясо на хлеб, посыпьте обжаренным луком и сыром и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячие бутерброды «Петропавловские»

- 600 г пшеничного хлеба
- 200 г ветчины
- 150 г кальмаров
- 100 г майонеза
- 2 маринованных огурца
- черный молотый перец
- соль

Кальмаров отваривайте в подсоленной воде в течение 5 мин, охладите и нарежьте соломкой вместе с огурцами и ветчиной. Хлеб нарежете тонкими ломтиками.

Соедините отварных кальмаров, ветчину и огурцы, посолите, поперчите, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Выложите полученную массу на хлеб и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячие бутерброды «Эгейское море»

- 800 г пшеничного хлеба
- 200 г очищенных креветок
- по 100 г твердого сыра, майонеза
- 1 яйцо
- зелень укропа
- соль

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и измельчите. Креветок отварите в подсоленной воде 5 мин, слейте. Сыр натрите на терке, зелень мелко порубите.

Соедините яйца и креветок, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Смажьте полученной смесью ломтики хлеба, посыпьте измельченным укропом и сыром и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячие бутерброды «Олимп»

• 500 г пшеничного хлеба
• 300 г твердого сыра
• 100 мл острого кетчупа
• зелень укропа, петрушки

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и обильно смажьте кетчупом. Сыр натрите на мелкой терке. Посыпьте смазанные кетчупом ломтики хлеба тертым сыром и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 °С. При подаче на стол украсьте бутерброды измельченной зеленью укропа и петрушки.

Горячие бутерброды «Аленушка»

• 800 г французского багета
• 300 г консервированной печени трески
• 150 г майонеза
• 100 г твердого сыра
• 50 г сливочного масла
• 1 яйцо
• 2 зубчика чеснока

Багет нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле до золотистой корочки. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порубите. Печень трески разомните вилкой. Сыр натрите на мелкой терке.

Соедините измельченное яйцо и печень трески, заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Смажьте полученной массой ломтики багета, посыпьте сыром и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 °С.

Перед подачей на стол посыпьте бутерброды рубленым чесноком.

Горячие бутерброды «Ожидание»

• 800 г пшеничного хлеба
• 100 г плавленого сыра
• 50 мл винного уксуса
• 1 помидор
• 4 зубчика чеснока
• тимьян
• черный молотый перец
• соль

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и подсушите в духовке при температуре 180 °С в течение 5–7 мин, помидор нарежьте кружками.

Ломтики хлеба натрите чесноком, выложите кружки

помидора, сбрызните винным уксусом, поперчите, посолите, посыпьте тимьяном и тертым плавленым сыром и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 °С.

Горячие бутерброды «Чудесница»

- 800 г пшеничного хлеба
- 250 г говяжьей печени
- по 100 г твердого сыра, сливочного масла, майонеза
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Хлеб нарежьте ломтиками. Печень нарежьте тонкими ломтиками, посолите, поперчите и обжарьте на растопленном сливочном масле 15 мин, периодически помешивая. Репчатый лук мелко порубите и также обжарьте на сливочном масле 5–7 мин.

Измельчите печень и обжаренный лук с помощью блендера.

Хлебные ломтики смажьте майонезом, выложите поверх печеночно-луковую массу, посыпьте тертым сыром и запекайте 6 мин в духовке при температуре 180 °С.

Горячие бутерброды «Валенсия»

- 800 г пшеничного хлеба
- 300 г говяжьих мозгов
- 100 г сливочного масла
- по 1 головке репчатого лука, яйцу
- соль

Хлеб нарежьте ломтиками. Залейте мозги соленой водой и выдержите 2 ч, затем слейте и отваривайте мозги в течение 20 мин, охладите и нарежьте ломтиками. Репчатый лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле 5 мин, выложите мозги и жарьте еще 10 мин, добавьте взбитое яйцо и тщательно перемешайте.

Хлебные ломтики смажьте полученной смесью и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 °С.

Горячие бутерброды «Каспий»

- 800 г ржаного хлеба
- 300 г соленого филе сельди
- по 100 г риса, сливочного масла
- по 1 головке репчатого лука, яйцу

Хлеб нарежьте ломтиками и подсушите в духовке в течение

5 мин при температуре 180 ˚С. Лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле 5–7 мин. Рис отварите до готовности и охладите. Филе сельди нарежьте мелкими кубиками. Соедините лук, рыбу и рис, залейте взбитым яйцом и варите не медленном огне 5–7 мин. Еще горячей смесью смажьте хлеб и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячие бутерброды «Студенческие»

- 500 г сушек
- 300 г брынзы
- 100 г сливочного масла
- 100 мл молока
- соль

Брынзу разомните вилкой, добавьте сливочное масло, молоко, соль и тщательно перемешайте.

Заполните сушки сырной массой и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячие сандвичи «Мария»

- 800 г пшеничного хлеба
- 150 г твердого сыра
- 100 г майонеза
- 50 г сливочного масла
- 1 огурец
- зелень салата
- соль

Огурец нашинкуйте тонкими кружками. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Сыр натрите на мелкой терке и заправьте майонезом.

Половину хлебных ломтиков смажьте сливочным маслом, выложите поверх подсоленные кружки огурцов и сырную массу, накройте начинку вторым ломтиком хлеба и запекайте 5–7 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

При подаче на стол украсьте сандвичи зеленью салата.

Закрытые горячие бутерброды «Волжские»

- 800 г пшеничного хлеба
- по 100 г сливочного масла, плавленого сыра
- 1 апельсин
- соль

Хлеб и сыр нарежьте тонкими ломтиками. В сливочное масло

добавьте соль и тщательно разотрите. Апельсин очистите и нарежьте кружками.

Половину хлебных ломтиков намажьте маслом, выложите на них по кружку апельсина и пластинке плавленого сыра, накройте вторым ломтиком хлеба и запекайте 5 мин в духовке при температуре 180 °C.

Мясные горячие закуски

Закуска «Украинская»

- 1 кг свинины
- 100 г сметаны
- по 50 г пшеничной муки, макового семени, аджики
- 100 мл растительного масла
- 50 мл соевого соуса
- соль

Мясо нарежьте тонкими пластами и тщательно отбейте. В сметану добавьте аджику, соевый соус, соль и тщательно перемешайте. Полученной смесью смажьте мясо и поставьте в холодное место на 2 ч.

В пшеничную муку добавьте семена мака, перемешайте. Запанируйте мясо в полученной смеси и обжаривайте на раскаленном растительном масле 10 мин.

Закуска «Полет вкуса»

- 400 г куриного филе
- по 50 г сливочного масла, панировочных сухарей
- 50 мл оливкового масла
- 6 клубней картофеля
- 2 яйца
- 1 головка репчатого лука
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Картофель отварите в мундире до готовности. Куриное филе отварите в подсоленной воде 15 мин и нарежьте кубиками. Одно яйцо сварите вкрутую, остудите и нарежьте небольшими кубиками. Лук и зелень мелко порубите.

Обжарьте лук на оливковом масле 2–3 мин, добавьте куриное филе и обжаривайте еще 5 мин.

Введите в полученную смесь измельченное яйцо, зелень петрушки, посолите, поперчите и обжаривайте еще 5 мин. Затем сформуйте из полученной массы небольшие шарики.

Картофель разомните в пюре, добавьте половину сливочного масла и оставшееся яйцо. Из картофельного пюре сделайте небольшие лепешки, в центр каждой выложите ранее приготовленную начинку, сформуйте шарик, запанируйте его в

сухарях, выложите на смазанный оставшимся сливочным маслом противень и запекайте 15 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Закуска «Северянка»

- 500 г крупных слив
- 300 г копченой куриной грудки
- 150 г твердого сыра
- по 50 мл оливкового масла, сливок
- 1 головка репчатого лука
- красный молотый перец
- соль

Сливы вымойте, разделите пополам, удалите косточки, сбрызните оливковым маслом, посолите и поставьте в прохладное место на 30 мин. Куриную грудку и репчатый лук мелко порубите. Сыр натрите на мелкой терке.

Соедините измельченную грудку, лук и сыр, посолите, добавьте красный молотый перец, сливки и тщательно перемешайте. Нафаршируйте полученной массой половинки слив и запекайте 15–20 мин в нагретой до 180 ˚С духовке.

Закуска «Аппетитная»

- 500 г свиного языка
- 200 г шампиньонов
- по 50 г ядер грецкого ореха, сметаны
- 100 мл растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- 4 зубчика чеснока
- зелень петрушки
- соль
- 1 л воды

Тщательно промойте свиной язык, залейте холодной водой, варите 2 ч, посолите и варите еще 15 мин. Затем выдержите язык в холодной воде в течение 5 мин, удалите шкурку и нарежьте небольшими кусочками. Грецкие орехи измельчите с помощью блендера. Репчатый лук, грибы и чеснок мелко порубите.

Грибы обжарьте на растительном масле с луком и чесноком 5-10 мин, добавьте сметану, половину орехов и тщательно перемешайте. Разложите кусочки языка на большом плоском блюде, поверх выложите полученную грибную массу и украсьте зеленью петрушки и измельченными орехами.

Закуска «Стопочка»

• 1 кг говяжьей вырезки
• 60 г свежего имбиря
• по 100 мл жидкого меда, оливкового масла, соевого соуса
• 4 зубчика чеснока
• розмарин
• черный молотый перец
• соль

В отдельной емкости смешайте соль, черный молотый перец, пропущенный через пресс чеснок, розмарин, мед, тертый имбирь, соевый соус и оливковое масло, тщательно перемешайте. Полученной смесью натрите мясо, заверните в фольгу и поставьте в холодильник на 12 ч. Запекайте маринованное мясо 1,5 ч в нагретой до 160 °С духовке.

Готовое мясо подавайте к столу, нарезав тонкими пластами.

Закуска «Столичная»

• 500 г куриных крылышек
• 2 головки репчатого лука
• 100 мл соевого соуса
• кориандр
• имбирь
• куркума
• красный молотый перец
• соль

Смешайте в отдельной емкости красный перец, соль, куркуму, имбирь и кориандр, добавьте соевый соус и тщательно перемешайте. В полученный соус выложите куриные крылья и поставьте в холодильник на 12 ч. Репчатый лук нарежьте кольцами.

Выложите крылья в форму для запекания, смазанную растительным маслом, сверху положите луковые кольца и запекайте 15–20 мин в духовке при температуре 220 °С.

Закуска «Зимний вечер»

• 600 г куриного филе
• 150 г ядер грецких орехов
• 1 болгарский перец
• 4 зубчика чеснока
• по 100 мл соевого соуса, оливкового масла
• перец чили
• соль

Куриное филе нарежьте мелкими кусочками. Болгарский

перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Грецкие орехи порубите ножом. Чеснок измельчите, обжарьте на оливковом масле 2–3 мин и удалите со сковороды.

В чесночное масло выложите грецкие орехи и болгарский перец, тушите 10 мин. Затем добавьте куриное мясо, перец чили и соевый соус, посолите, перемешайте и тушите на среднем огне еще 10–15 мин.

Закуска «Офицерская»

- 600 г говяжьих ребер
- 25 г сливочного масла

Для маринада:

- 1 головка репчатого лука
- 150 мл гранатового сока
- зелень базилика
- сушеный чеснок
- молотый кориандр
- черный молотый перец
- соль

В отдельной емкости смешайте соль, измельченную зелень базилика, сушеный чеснок, кориандр, черный перец и мелко рубленый репчатый лук, влейте гранатовый сок, перемешайте. В полученный маринад выложите ребра и поставьте в холодильник на сутки.

Выложите промаринованные ребра в смазанную маслом форму для запекания, накройте фольгой и запекайте 2 ч в предварительно нагретой до 180 ˚С духовке. Затем снимите фольгу и выдержите блюдо в духовке еще 10 мин при температуре 160 ˚С.

Закуска «Царская»

- 500 г филе лосося
- 200 г бекона
- 60 г чернослива

Филе лосося и бекон нарежьте тонкими полосками. Положите полоску бекона на полоску лосося и сверните рулетом, вставляя в пространство между слоями кусочки чернослива. Закрепите рулеты шпажками и запекайте 10 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Закуска «Элегия»

• 800 г свиной мякоти
• 250 г риса
• 50 г томатной пасты
• 100 мл растительного масла
• 2 головки репчатого лука
• 1 морковь
• черный молотый перец
• соль

Мясо нарежьте широкими тонкими пластами и тщательно отбейте. Лук мелко порубите, морковь натрите на крупной терке. Рис отварите до полуготовности.

Соедините лук и морковь и тушите на растительном масле 5 мин, затем добавьте томатную пасту, рис, посолите и тушите еще 5 мин. На каждый пласт мяса выложите рисово-овощную начинку, равномерно распределите по всей длине, сверните в рулет, заверните в фольгу и запекайте 30 мин в духовке при температуре 220 °С.

Закуска «Славный пир»

• 600 г куриного филе
• по 100 г твердого сыра, сметаны
• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• 4 зубчика чеснока
• черный молотый перец
• соль

Лук и чеснок мелко порубите и обжарьте на растительном масле 2–3 мин. Куриное филе нарежьте тонкими полосками.

К луку и чесноку добавьте мясо и сметану, посолите, поперчите и обжаривайте еще 10 мин. Затем всыпьте натертый на крупной терке сыр, перемешайте и томите на медленном огне еще 5 мин.

Закуска «Волшебница»

• 500 г куриного фарша
• 200 г слоеного теста
• 50 мл растительного масла
• по 1 желтку, головке репчатого лука
• соль

Куриный фарш посолите, добавьте мелко рубленый лук, тщательно перемешайте и сформуйте небольшие шарики. Тесто нарежьте тонкими длинными полосками и оберните ими мясные

шарики.

Форму для выпечки выстелите бумагой, смажьте растительным маслом, выложите полученные шарики, смажьте яичным желтком и запекайте 25–30 мин в духовке при температуре 200 °С.

Закуска «Веселый поросенок»

- 1 кг мякоти свинины
- черный молотый перец
- соль

Для соуса:

- 100 г клюквы
- 15 г картофельного крахмала
- 200 мл воды

Свинину нарежьте крупными кусками, слегка отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле 20–25 мин.

Клюкву растолките, залейте водой и доведите до кипения, добавьте картофельный крахмал, перемешайте и вновь доведите до кипения. Залейте полученным соусом мясо и тушите еще 30 мин.

Закуска «Батуми»

- 4 тонких листа лаваша
- по 200 г куриных желудков, куриных сердечек
- 100 г твердого сыра
- 100 мл растительного масла
- 1 яйцо
- зелень укропа
- соль

Куриные желудки и сердечки варите в подсоленной воде в течение 20 мин, остудите и измельчите с помощью блендера. Зелень укропа мелко порубите, выложите к измельченному мясу, добавьте тертый сыр и яйцо, посолите и тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте на треугольники одинакового размера, на край каждого выложите полученную начинку, сверните кулечком и обжаривайте на раскаленном растительном масле в течение 5–7 мин. Выложите готовые кулечки на бумажные салфетки и оставьте на несколько минут, чтобы впитались излишки жира.

Закуска «Киевская»

• 600 г свинины
• 200 г тертого сыра
• 100 г майонеза
• 50 мл растительного масла
• 6 помидоров
• 2 головки репчатого лука
• 4 зубчика чеснока
• зелень петрушки
• соль

Свинину нарежьте пластами толщиной не более 1 см, тщательно отбейте, выложите в смазанную маслом форму для выпекания и посолите. Лук и чеснок мелко порубите, помидоры нарежьте кружками.

На подготовленные пласты мяса выложите лук и чеснок, майонез и кружки помидоров. Помидоры снова смажьте майонезом и посыпьте тертым сыром. Выпекайте закуску в предварительно нагретой до 180 °С духовке 30 мин.

Перед подачей украсьте блюдо зеленью петрушки.

Закуска «Оладушки»

• 400 г говяжьей печени
• 100 г пшеничной муки
• 150 мл молока
• 100 мл растительного масла
• 1 яйцо
• соль

Печень пропустите через мясорубку. Яйцо взбейте, добавьте молоко, муку и тщательно перемешайте. Затем добавьте к этой смеси печеночный фарш, посолите и еще раз тщательно перемешайте.

Сформуйте небольшие оладьи и обжарьте их на растительном масле по 5–7 мин с каждой стороны.

Закуска «Вечерний бал»

• 800 г свинины
• 300 г консервированного ананаса
• по 50 г сливочного масла, меда
• по 100 мл оливкового масла, сухого вина
• 2 головки репчатого лука
• 1 морковь
• черный молотый перец
• соль

Свинину нарежьте небольшими кубиками, обжарьте на растительном масле 10 мин, посолите и поперчите. Добавьте нарезанные кубиками морковь и лук и обжаривайте еще 10 мин, влейте вино и тушите 20 мин.

Ананас нарежьте кубиками и обжарьте на сливочном масле, добавьте мед и жарьте еще 10 мин.

Готовое мясо выложите в центр блюда, вокруг разложите обжаренный ананас.

Закуска «Куриная радость»

- 600 г куриных бедер
- 300 г пшеничного хлеба
- 80 г сливочного масла

Для маринада:

- 50 г сметаны
- 20 г горчицы
- 50 мл соевого соуса
- черный молотый перец
- соль

Для соуса:

- 50 г измельченных грецких орехов
- по 25 г сливочного масла, пшеничной муки
- 20 мл соевого соуса
- по 1 желтку, зубчику чеснока
- красный молотый перец

Удалите из куриных бедер косточки, немного отбейте. В сметану добавьте горчицу, соевый соус, черный молотый перец, соль и тщательно перемешайте. Выложите бедра в маринад и поставьте в холодильник на сутки.

Хлеб нарежьте ломтиками, смажьте сливочным маслом, выложите на фольгу для запекания, поверх уложите куриные бедра и запекайте 20 мин в духовке при температуре 180 °С.

Сливочное масло растопите, обжарьте на нем муку, добавьте грецкие орехи, соевый соус, красный перец, перемешайте и доведите до кипения. Затем введите яичный желток и измельченный чеснок и варите на медленном огне 5 мин.

Готовую закуску выложите на блюдо и полейте горячим соусом.

Закуска «Башня»

- 200 г бекона
- 150 г твердого сыра

• по 1 цуккини, помидору
• листья салата

Бекон нарежьте небольшими кусочками, цуккини и помидор – кружочками. Сыр натрите на крупной терке.

Форму для запекания смажьте растительным маслом, выложите половину кружков цуккини, посыпьте их частью тертого сыра, следующими слоями уложите кусочки бекона, помидора, оставшиеся кружки цуккини и посыпьте остатками сыра. Запекайте блюдо 15 мин в духовке при температуре 180 ˚С.

Горячую закуску выложите на блюдо и украсьте листьями салата.

Закуска «Квадро»

• 400 г свиной колбасы
• 300 г цикория
• 100 г твердого сыра

Цикорий нарежьте небольшими ломтиками, колбасу – кружками, сыр натрите на мелкой терке.

На кружок колбасы выложите несколько кусочков цикория, посыпьте тертым сыром, сверните рулетом и запекайте в духовке 5 мин при температуре 160 ˚С.

Закуска «Аджария»

• по 300 г белокочанной капусты, свинины
• 100 г красной фасоли
• 50 мл соевого соуса
• 1 головка репчатого лука
• черный молотый перец
• соль

Свинину пропустите через мясорубку, добавьте измельченный лук, соевый соус, посолите, поперчите и перемешайте. Фасоль замочите на 6 ч в холодной воде и отварите до полуготовности.

Капустные листья отбейте, выложите на каждый мясной фарш и фасоль, сверните в трубочки и закрепите шпажкой. В кастрюлю влейте воду, доведите до кипения и варите капустные трубочки 15 мин.

Закуска «Трактирная»

• 800 г говяжьей печени
• по 150 г сливочного масла, сметаны

• 4 маринованных огурца
• 2 клубня картофеля
• 1 головка репчатого лука
• зелень петрушки
• черный молотый перец
• соль

Печень нарежьте маленькими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на раскаленном сливочном масле. Картофель нарежьте кубиками, репчатый лук измельчите.

Выложите печень, картофель, лук в форму для запекания, залейте сметаной, посолите, поперчите, перемешайте и запекайте 40 мин в духовке при температуре 220 °С.

Готовую закуску выложите на блюдо, украсьте маринованными огурцами и измельченной зеленью петрушки.

Закуска «Фердинанд»

• 200 г ветчины
• по 100 г пшеничной муки, панировочных сухарей
• 50 г оливок
• 25 г сливочного масла
• 80 мл растительного масла
• 50 мл молока
• 1 яйцо
• соль

Сливочное масло растопите и пассеруйте на нем часть муки в течение 2–3 мин, влейте молоко, добавьте измельченную ветчину, оливки и варите 5 мин.

Полученную массу посолите, охладите, пропустите через мясорубку и сформуйте крокеты. Запанируйте их в оставшейся муке, яйце и сухарях и обжаривайте на раскаленном растительном масле в течение 5–7 мин.

Закуска «Привал»

• 1 кг кролика
• 100 г муки
• 50 г сливочного масла
• по 1 яйцу, моркови, головке репчатого лука
• зелень петрушки
• соль

Мясо нарежьте кусками и отварите до готовности в небольшом количестве подсоленной воды вместе с луком и морковью. Готовое мясо нарежьте небольшими кусочками,

запанируйте в муке, обмакните во взбитое яйцо и обжаривайте на раскаленном масле в течение 10–15 мин.

Подавайте закуску на стол, украсив зеленью петрушки.

Закуска «Пилотная»

- 1 кг говядины
- 200 г томатной пасты
- 100 г свиного сала
- 350 мл красного вина
- 100 мл растительного масла
- 6 зубчиков чеснока
- черный молотый перец
- гвоздика
- соль

Говядину нарежьте небольшими кусками, сделайте в них надрезы и нашпигуйте салом, чесноком, перцем, гвоздикой и солью. Перевяжите нитью и выложите в глубокую посуду, смазанную растительным маслом. Влейте половину вина запекайте в течение 3 ч при температуре 180 °С. Затем добавьте томатную пасту, оставшееся вино и тушите еще 30 мин.

Закуска «Карамельная»

- по 1 кг говядины, зеленых яблок
- 250 г слив
- 250 мл красного вина
- 100 мл растительного масла
- красный молотый перец
- сахар
- соль

Мясо нарежьте небольшими кусочками, залейте вином и поставьте в холодильник на 2–3 ч. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевины. Сливы разделите на половинки, удалите косточки.

Выложите фрукты в чашу бленедра и измельчите. К фруктовому пюре добавьте сахар, красный перец и варите на слабом огне до загустения. Обжарьте мясо на раскаленном масле, добавьте фруктовую глазурь и тушите 10–15 мин.

Закуска «Можжевеловый куст»

- 500 г крольчатины
- 100 г сливочного масла

• 50 г можжевеловых ягод
• 50 мл красного вина
• по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока
• черный молотый перец
• соль

Мясо нарежьте небольшими кусочками, посолите и поперчите. Лук и чеснок мелко порубите.

Соедините лук, чеснок, ягоды можжевельника и мясо и поставьте в холодильник на 2 ч. Сливочное масло растопите и обжаривайте на нем мясо в течение 10 мин, затем добавьте лук и чеснок из маринада, влейте вино и тушите еще 20 мин.

Закуска «Скороход»

• по 150 г копченой колбасы, вареной колбасы
• 100 г муки
• 100 мл растительного масла
• 2 яйца
• соль

Вареную и копченую колбасу нарежьте тонкими кружками. В муку вбейте яйца, посолите и тщательно перемешайте. Обмакните кружки колбасы в получившийся кляр и обжаривайте на раскаленном растительном масле в течение 2–3 мин.

Закуска «Горец»

• по 400 г баранины, слоеного теста
• 100 г сливочного масла
• 100 мл растительного масла
• зелень петрушки
• черный молотый перец
• соль

Мясо нарежьте крупными кусками, отбейте, посолите, поперчите, сверните рулеты, скрепите шпажкой и обжарьте на растительном масле до полуготовности. Тесто нарежьте на пласты по количеству мясных рулетов.

Заверните мясные рулеты и веточки петрушки в тесто, смажьте сливочным маслом, выложите в форму для запекания и выпекайте 20 мин в духовке при температуре 200 °С.

Закуска «Мини-шашлык»

• 250 г говяжьего фарша
• 150 г муки

• по 100 г томатной пасты, брынзы
• 25 г сливочного масла
• 5 г дрожжей
• 50 мл молока
• 20 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• зелень петрушки
• соль

В муку добавьте сливочное масло, молоко, соль, дрожжи и замесите тесто. Фарш обжарьте с измельченным луком, солью и томатной пастой на растительном масле до полуготовности. Брынзу разомните вилкой, добавьте зелень и перемешайте.

Подошедшее тесто разделите пополам, каждую часть разделите еще на 6 частей и раскатайте каждую в небольшую лепешку. В 6 лепешек вложите мясной фарш и сформуйте шарики, в оставшиеся 6 лепешек выложите начинку из брынзы и выпекайте в духовке при температуре 200 ˚С.

Готовые шарики нанижите на шпажки.

Рыбные горячие закуски

Закуска «Валенсия»

- 400 г анчоусов
- 300 г французского багета
- 150 г сливочного масла
- 100 г сыра пармезан
- 100 мл соуса песто
- черный молотый перец
- соль

Удалите из анчоусов внутренности, кости и головы, тщательно промойте. Сыр натрите на мелкой терке. Багет нарежьте тонкими ломтиками. На половину ломтиков багета выложите анчоусы, посолите, поперчите, смажьте соусом песто и посыпьте тертым сыром. Затем накройте начинку оставшимися ломтиками багета и обжаривайте на сливочном масле по 5 мин с каждой стороны.

Горячая закуска «Золотое ассорти»

- 300 г кальмаров
- 250 г филе семги
- 200 г твердого сыра
- 150 г очищенных креветок
- 50 г сметаны
- 100 мл соевого соуса
- 50 мл лимонного сока
- 4 зубчика чеснока
- соль

Кальмары залейте кипятком на 10 мин. Рыбу нарежьте небольшими кусочками, кальмары нарежьте кольцами. Затем добавьте креветки, лимонный сок, соевый соус, сметану, измельченные зубчики чеснока, соль и перемешайте. Выложите полученную массу в форму для запекания. Запекайте в течение 15 мин при температуре 180 °С.

Рыба горячего копчения

- 1 кг горбуши
- 250 мл жидкого дыма
- крупная соль

У горбуши удалите голову и внутренности. Обильно натрите крупной солью и поместите в холодильник на 1 ч. Затем тщательно обмажьте жидким дымом. Выложите рыбу в рукав для запекания и готовьте в духовке в течение 20 мин при температуре 180 °С.

Горячая закуска «Неаполитанская»

- 300 г рыбьих молок
- по 100 г твердого сыра, пшеничной муки
- 100 мл растительного масла
- 1 помидор
- черный молотый перец
- красный молотый перец
- соль

Муку смешайте с солью. В полученной панировке обваляйте молоки. Обжаривайте молоки в растительном масле в течение 2–3 мин. Затем выложите их в форму для запекания, поперчите, выложите помидор, нарезанный кубиками. Сверху посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 мин.

Рыбное суфле «Лакомка»

- 500 г филе семги
- по 150 г твердого сыра, панировочных сухарей
- 100 г сливочного масла
- 200 мл сливок
- 5 яиц
- 2 помидора
- соль

Рыбу нарежьте кусочками, залейте водой, посолите и тушите в течение 10 мин. В сливки добавьте яйца и тщательно взбейте. Затем добавьте измельченные помидоры, тертый сыр и тщательно перемешайте. Смажьте формочки для суфле сливочным маслом и посыпьте панировочными сухарями. Выложите рыбное филе в формочки и залейте яично-сырной смесью. Заполненные формочки поставьте в лоток, в лоток налейте немного воды. Запекайте в духовке при температуре 200 °С в течение 25 мин.

Жареная корюшка

- 500 г корюшки
- 150 мл растительного масла

• соль

Муку смешайте с солью. Рыбу вымойте, обсушите на салфетке. Растительное масло раскалите и обжаривайте в нем рыбу в течение 3–4 мин. Эту закуску можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Рыбные шашлычки

• 400 г филе карпа
• 50 г твердого сыра
• 50 мл лимонного сока
• соль

Филе карпа нарежьте небольшими ломтиками и посолите. Затем сбрызните соком лимона и поставьте в прохладное место на 30 мин. Сыр натрите на мелкой терке. Рыбу обваляйте в тертом сыре и нанижите на деревянные шпажки. Выложите рыбу на противень и запекайте в течение 10 мин при температуре 180 ˚С.

Горячая закуска «Симфония»

• 500 г филе форели
• 150 г жира
• по 100 г сметаны, томатной пасты
• по 2 клубня картофеля, моркови
• зелень петрушки
• зелень сельдерея
• соль

Овощи очистите и нарежьте крупными кусками. Жир растопите, добавьте немного воды, затем овощи и тушите в течение 20 мин. Филе рыбы посолите, залейте томатной пастой и поставьте в холодильник на 1 ч. Затем на тушеные овощи выложите рыбу, добавьте сметану и тушите еще 15 мин. Готовую рыбу подавайте на стол, посыпав измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

Закуска «Аврора»

• 400 г рыбных консервов в масле
• 150 г плавленого сыра
• 100 г панировочных сухарей
• 50 г риса
• 100 мл растительного масла
• по 2 яйца, головки репчатого лука

• черный молотый перец
• соль

Слейте из консервированной рыбы жидкость и разомните вилкой. Плавленый сыр натрите на мелкой терке, рис отварите до готовности. Репчатый лук очистите и измельчите. Соедините рыбу, отварной рис, сыр, лук. В полученную массу вбейте яйца, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Сформируйте небольшие биточки и обжаривайте их 5–7 мин в раскаленном растительном масле.

Рыбная закуска «Черное море»

• 800 г филе трески
• 250 г майонеза
• 50 г крахмала
• 25 мл укуса
• 3 зубчика чеснока
• 2 головки репчатого лука
• 1 болгарский перец
• черный молотый перец
• соль

Филе трески нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите, сбрызните уксусом и поставьте в холодильник на 30 мин. Лук, чеснок, болгарский перец очистите и измельчите, обжарьте в растительном масле 5-10 мин. Затем добавьте майонез, крахмал и тщательно перемешайте. Рыбу обваляйте в муке, обжарьте до готовности на растительном масле. Залейте рыбу полученным соусом и поставьте в холодильник на 1 ч.

Горячая закуска «Ореховая»

• 1 кг тунца
• 300 г риса
• 100 г арахисового масла
• 4 головки репчатого лука
• 3 болгарских перца
• соль

Для соуса:
• 300 г соленого арахиса
• 150 г арахисового масла
• 450 мл яблочного сока
• 2 головки репчатого лука
• черный молотый перец
• соль

Рис отварите в подсоленной воде до полуготовности, воду слейте. Болгарский перец и репчатый лук очистите и измельчите. Рыбу разделайте и нарежьте на небольшие куски, обжаривайте в арахисовом масле в течение 5-10 мин. Затем добавьте болгарский перец и лук, перемешайте, посолите и тушите еще в течение 10 мин. Для соуса в отдельную емкость положите измельченный репчатый лук, молотый арахис, черный перец, соль, влейте яблочный сок. Жидкость перемешайте, доведите до кипения и варите в течение 15 мин на медленном огне. К рыбе добавьте рис, соус, перемешайте и тушите 10–15 мин.

Горячая закуска «Пражская»

- 800 г филе щуки
- 250 мл растительного масла
- 50 мл лимонного сока
- 6 зубчиков чеснока
- 3 головки репчатого лука
- 1 болгарский перец
- зелень петрушки
- зелень эстрагона
- черный молотый перец
- соль

Филе щуки нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и полейте лимонным соком. Репчатый лук, болгарский перец, чеснок очистите и измельчите вместе с зеленью, обжаривайте на растительном масле в течение 5 мин. Затем выложите в овощи рыбу, томатную пасту и тушите в течение 15 мин.

Горячая закуска «Печка»

- 800 г щуки
- 250 г сметаны
- по 100 г топленого масла, твердого сыра
- 50 г корня хрена
- соль

У щуки удалите внутренности, очистите, тщательно промойте и обсушите. Корень хрена очистите и натрите на мелкой терке, посолите, добавьте сметану, топленое масло, соль и тщательно перемешайте. Полученной смесью натрите щуку, поставьте на 1 ч в холодильник. Затем рыбу заверните в фольгу и готовьте в духовке в течение 1 ч при температуре 200 °С.

Закуска «Карловы Вары»

- 1 кг карпа
- 300 г шампиньонов
- 50 г муки
- 100 мл оливкового масла
- 50 мл лимонного сока
- соль
- 250 мл воды

Очистите карпа, удалите внутренности и кости. Готовое филе нарежьте небольшими кусками, посолите шампиньоны, репчатый лук очистите и измельчите, обжарьте на оливковом масле 5-10 мин. Затем влейте лимонный сок, воду, добавьте муку, рыбу, перемешайте и тушите в течение 15–20 мин.

Горячий рыбный рулет

- 800 г филе морского окуня
- по 200 г белых грибов, пшеничного хлеба
- 50 мл молока
- 4 головки репчатого лука
- 3 яйца
- черный молотый перец
- соль

Пшеничный хлеб раскрошите и замочите в молоке. Грибы и репчатый лук очистите и измельчите, посолите, поперчите, обжарьте в растительном масле до полуготовности. Филе окуня пропустите через мясорубку. В хлеб, размоченный в молоке, вбейте 2 яйца. Соедините филе окуня и хлеб, посолите, поперчите и перемешайте. Полученную массу выложите на бумагу для выпечки, на массу выложите грибы и сверните в рулет. Рулет смажьте сырым яйцом и сметаной.

Выпекайте в духовке в течение 40 мин при температуре 200 ˚С.

Рыбная закуска «Нежность»

- 1 кг филе сома
- 1 л кефира
- 100 мл растительного масла
- 5 головок репчатого лука
- 3 моркови
- соль

Филе сома нарежьте небольшими кусочками. Репчатый лук и

морковь очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. В глубокую кастрюлю выложите слой моркови, затем слой лука. Сверху выложите филе сома, посолите, добавьте растительное масло и залейте кефиром. Тушите в течение 30–40 мин на медленном огне. При необходимости в процессе тушения можно добавить немного воды.

Рыбная закуска «Зенит»

- 1 кг форели
- 500 г маринованных опят
- 300 мл лимонного сока
- зелень укропа
- соль

У форели удалите внутренности, тщательно промойте, обсушите. Затем рыбу сверните кольцом так, чтобы хвост доставал до головы. Закрепите кольцо нитками. Лимонный сок доведите до кипения, опустите в него рыбу на 5-10 мин. Затем рыбу посолите и поставьте в холодильник на 2–3 ч. Потом поместите рыбу в глубокую емкость, залейте водой и варите в течение 1 ч. Выложите форель на плоское блюдо, в центр кольца положите маринованные опята и украсьте зеленью укропа.

Рыба в кляре «Бабочка»

- 600 г филе судака
- 150 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

Для кляра:

- по 100 г пшеничной муки, майонеза
- 2 яйца
- соль

Филе нарежьте маленькими кусочками, посолите, поперчите. В майонез добавьте яйца, соль и тщательно размешайте. Постепенно всыпьте муку, снова перемешайте до образования однородной массы. В полученный кляр обманите кусочки рыбы и обжаривайте на растительном масле по 5 мин с каждой стороны.

Запеченная скумбрия

- 1 кг скумбрии
- 100 мл растительного масла
- 50 мл лимонного сока

• 4 зубчика чеснока
• зелень петрушки
• душистый перец горошком
• соль

Удалите у рыбы внутренности, жабры, очистите и тщательно промойте под проточной водой. Тушки обсушите. Чеснок пропустите через чеснокодавилку, посолите, добавьте измельченную зелень петрушки и тщательно перемешайте, добавьте растертый душистый перец горошком. В полученную смесь влейте лимонный сок, растительное масло и вновь перемешайте. На лист фольги выложите тушки скумбрии, наполните брюшки полученной смесью, заверните в фольгу и запекайте в течение 40 мин при температуре 180 ˚С.

Рулет с сельдью

• 500 г филе слабосоленой сельди
• по 150 г твердого сыра, сметаны
• 100 г пшеничной муки
• 50 г сливочного масла
• 100 мл молока
• 3 яйца
• зелень укропа
• соль

Филе сельди нарежьте мелкими кусочками. Зелень измельчите, добавьте сметану, рыбу и тщательно перемешайте. Сливочное масло растопите, постепенно добавьте муку и молоко. Все тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. Полученную массу остудите, добавьте яичные желтки и тщательно перемешайте. Затем добавьте сыр, натертый на мелкой терке, взбитые яичные белки и перемешайте. Полученную массу запекайте при температуре 180 ˚С в течение 20 мин. Готовый корж немного остудите, равномерно распределите по нему рыбную начинку и сверните рулетом.

Горячая закуска «Пряная камбала»

• 800 г камбалы
• по 100 мл лимонного сока, растительного масла
• 4 зубчика чеснока
• зелень базилика
• душистый перец горошком
• гвоздика
• пшеничная мука

• соль

У камбалы удалите внутренности, тщательно промойте и обсушите тушки. Чеснок и базилик измельчите, гвоздику и душистый перец растолките. Соедините чеснок, базилик, душистый перец и гвоздику. Натрите рыбу полученной смесью, полейте лимонным соком и поставьте в холодильник на 2 ч. Затем очистите рыбу от пряностей, обваляйте в муке. Растительное масло раскалите и обжарьте в нем рыбу по 5–7 мин с каждой стороны.

Горячая закуска «Остров»

• 1 кг карпа
• по 2 банана, зубчика чеснока
• по 1 яблоку, помидору, головке репчатого лука
• 200 г сметаны
• по 100 г сливочного масла, кокосовой стружки
• 10 г карри
• 100 мл красного вина
• лавровый лист
• черный молотый перец
• соль

Карпа разделайте и нарежьте небольшими кусочками. В кокосовые стружки всыпьте карри и обваляйте в полученной смеси рыбу. Затем уберите рыбу в холодильник на 1 ч. Для соуса бананы, яблоко, помидор, лук очистите и измельчите, добавьте сливочное масло и тушите в течение 10 мин. Затем влейте вино, добавьте измельченный чеснок, лавровый лист, посолите, поперчите и тушите еще в течение 10 мин. Затем немного охладите, положите сметану и взбейте миксером. Рыбу обжарьте 10 мин, залейте полученным соусом.

Тушеная пикша

• 800 г филе пикши
• по 100 г сливочного масла, меда
• по 1 баклажану, помидору
• 3 зубчика чеснока
• соль

Филе пикши нарежьте небольшими кусками и посолите. Часть сливочного масла растопите, добавьте рыбу и тушите на медленном огне в течение 30 мин. Баклажан очистите от кожуры и нарежьте кубиками.

Помидор ошпарьте кипятком, удалите кожицу и также

нарежьте кубиками. Овощи посолите, поперчите, добавьте измельченный чеснок и обжаривайте в течение 10 мин. Затем добавьте мед, перемешайте. Соедините рыбу, овощи, перемешайте и тушите еще в течение 10 мин.

Лосось в укропном соусе

- 800 г филе лосося
- 50 мл лимонного сока
- черный молотый перец
- соль

Для соуса:

- 100 г зелени укропа
- 100 мл растительного масла
- 4 зубчика чеснока
- соль

Филе лосося нарежьте небольшими кусочками, натрите солью и черным молотым перцем, затем сбрызните лимонным соком и оливковым маслом. Рыбу выложите в форму для запекания. Запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 200 °С. Для соуса зелень укропа мелко нарежьте, чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки, посолите, добавьте растительное масло и тщательно перемешайте. Готовую рыбу выложите на тарелки и полейте укропным соусом.

Караси, запеченные в сметане

- 1 кг мелких карасей
- 300 г сметаны
- 2 корня петрушки
- 1 головка репчатого лука
- соль

Рыбу очистите, выпотрошите, тщательно вымойте и обсушите. Натрите рыбу солью и поставьте в холодильник на 1 ч. Корень петрушки и репчатый лук нарежьте кольцами, залейте небольшим количеством воды, добавьте рыбу и варите в течение 15 мин. Затем выложите рыбу в форму для запекания, залейте сметаной и тушите в течение 10 мин при температуре 180 °С.

Закуска из рыбы

- 600 г филе морского языка
- 150 г очищенных креветок
- по 100 мл лимонного сока, оливкового масла

• 4 зубчика чеснока
• розмарин
• соль

Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки, добавьте розмарин, оливковое масло, лимонный сок, соль и перемешайте. В полученный маринад выложите креветки и рыбу, нарезанную маленькими кусочками. На деревянные шпажки поочередно насадите креветки и рыбу. Жарьте на гриле в течение 10 мин.

Закуска из судака

• 600 г филе судака
• по 100 г оливок, панировочных сухарей
• по 50 г лимонной цедры, сливочного масла
• 250 мл сухого вина
• черный молотый перец
• соль

Филе судака нарежьте небольшими ломтиками, посолите, поперчите, посыпьте цедрой лимона и поставьте в холодильник на 1 ч. Затем каждый ломтик сверните рулетом, запанируйте в сухарях. Выложите рулеты в форму для запекания, смазанную маслом, сбрызните вином и запекайте в течение 10–15 мин при температуре 180 °С. При подаче на каждый рулет выложите по оливке.

Горячая закуска из скумбрии

• 800 г скумбрии
• 100 г красной смородины
• 50 г сливочного масла
• 250 мл лимонного сока
• 100 мл сливок
• листья хрена
• зелень базилика
• черный молотый перец
• соль

Рыбу выпотрошите, тщательно промойте, удалите хребет, посолите, поперчите и поставьте в холодильник на 1 ч. Зелень базилика измельчите, добавьте ягоды смородины. Листья хрена ошпарьте кипятком, обсушите. Нафаршируйте рыбу смесью смородины и базилика, заверните в листья хрена. Запекайте в течение 30 мин при температуре 180 °С. В горячие сливки влейте лимонный сок, растопленное сливочное масло, доведите смесь до кипения и перемешайте. Полученным соусом полейте горячую

рыбу, предварительно освободив ее от листьев хрена.

Рыбные котлеты

- 1 кг филе щуки
- 150 г пшеничного хлеба
- по 50 г майонеза, панировочных сухарей
- 100 мл молока
- по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока
- черный молотый перец
- соль

Филе щуки пропустите через мясорубку. Пшеничный хлеб замочите в молоке. В рыбный фарш добавьте замоченный хлеб, измельченные лук, чеснок, посолите, поперчите и еще раз пропустите через мясорубку. Из полученной массы сформируйте небольшие котлеты, запанируйте в сухарях, смажьте майонезом. Обжаривайте котлеты на растительном масле в течение 10 мин.

Семга с имбирем

- 600 г филе семги
- 100 г маринованного имбиря
- 150 мл грейпфрутового сока
- 100 мл оливкового масла
- зерна горчицы, зиры
- черный молотый перец
- соль

В грейпфрутовый сок добавьте измельченный имбирь, посолите. Выложите в полученный маринад семгу, нарезанную небольшими кусочками. Рыбу поставьте в холодильник на 1 ч. Смешайте семена горчицы, зиры, черный молотый перец и обваляйте в смеси рыбу. Обжаривайте семгу на оливковом масле в течение 5–7 мин.

Хек с плавленым сыром

- 800 г хека
- 100 г плавленого сыра
- по 50 г пшеничной муки, сливочного масла
- 250 мл молока
- 100 мл растительного масла
- соль

Рыбу нарежьте небольшими кусочками, посолите. Муку обжарьте на сливочном масле 2–3 мин. Затем влейте молоко,

доведите до кипения. Добавьте сыр, натертый на мелкой терке. Мешайте до полного растворения сыра. Рыбу тушите на растительном масле в течение 15–20 мин. При подаче полейте горячим соусом.

Стейки из морского языка

- 800 г стейков из морского языка
- 2 моркови
- мята
- соль

На фольгу выложите слой моркови, нарезанной соломкой, затем стейки из морского языка, рыбу посолите. Сверху выложите веточки мяты и снова слой моркови. Готовьте в пароварке в течение 25–30 мин.

Грибные горячие закуски

Жареные шампиньоны «Полесье»

- 500 г шампиньонов
- 100 г сметаны
- 100 мл растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- соль

Репчатый лук очистите и нарежьте полукольцами, шампиньоны крупными кусками. Обжаривайте лук на растительном масле в течение 5 мин, затем добавьте шампиньоны, посолите и тушите в течение 5 мин. Затем добавьте сметану, перемешайте и тушите еще 4 мин.

Жареные лисички с капустой «Минские»

- 400 г белокочанной капусты
- 250 г лисичек
- по 50 г сливочного масла, сметаны
- 100 мл растительного масла
- по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока
- черный молотый перец
- соль

Лисички промойте, нарежьте небольшими кусочками, капусту нашинкуйте, лук нарежьте полукольцами, чеснок измельчите. На разогретом сливочном масле в течение 2–4 мин обжаривайте лук, затем добавьте лисички и жарьте 5–7 мин. Потом положите чеснок, перемешайте и снимите с огня. Капусту жарьте на растительном масле 10–15 мин. Затем добавьте грибы, сметану, посолите, поперчите и перемешайте. Тушите в течение 10 мин.

Грибы в тесте «Малыши»

- 800 г вешенок
- 100 г пшеничной муки
- 50 г твердого сыра
- 250 мл молока
- 4 яйца
- соль

В теплое молоко добавьте яйца и взбейте полученную массу. Затем всыпьте муку и тщательно перемешайте. Добавьте сыр,

натертый на мелкой терке, растительное масло и посолите. Перемешайте полученный кляр. Грибы обмакните в кляр и обжарьте на растительном масле 3–5 мин.

Жареные лисички с картофелем «Обеденные»

- 250 г лисичек
- 150 мл растительного масла
- 4 клубня картофеля
- 2 головки репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- лимонный сок
- лавровый лист
- соль

Лисички промойте, опустите в кипяток и варите в течение 10 мин. Затем воду слейте, грибы опустите в холодную воду на 2–3 мин. Очищенные картофель нарежьте соломкой, лук полукольцами, чеснок измельчите. Лавровый лист и чеснок обжарьте на нагретом растительном масле 2 мин. Затем чеснок и лавровый лист удалите, в масло выложите картофель, лук и лисички, посолите. Жарьте в течение 10 мин. Затем накройте крышкой и тушите 5-10 мин. Перед подачей добавьте лимонный сок и перемешайте.

Грибы с ветчиной

- 500 г свежих шампиньонов
- 300 г пшеничного хлеба
- 150 г ветчины
- 100 г сливочного масла
- 50 г твердого сыра
- 150 мл молока
- 3 яйца
- соль

Грибы промойте, нарежьте небольшими кусочками, ветчину кубиками. Хлеб замочите в небольшом количестве молока. Яйца взбейте с молоком. Обжарьте ветчину и грибы 4–5 мин, посолите. Выложите хлеб в форму для запекания, смазанную сливочным маслом. Выложите грибы и ветчину на хлебную массу, залейте взбитыми яйцами, посыпьте сыром, натертым на мелкой терке, и запекайте в течение 20 мин при температуре 180 ˚С.

Тушеные белые грибы

• 800 г белых грибов
• по 100 г сливочного масла, сметаны
• 30 г пшеничной муки
• зелень укропа
• соль

Грибы очистите и варите в течение 20 мин. Затем воду слейте, грибы нарежьте крупными кусками. В сметану добавьте муку, перемешайте. Выложите грибы на горячую сковороду, залейте сметаной, посолите и тушите в течение 10–15 мин. Готовые грибы подавайте, посыпав зеленью укропа.

Грибные шашлычки

• 800 г рыжиков
• 250 г сала
• 50 г томатной пасты
• 50 мл растительного масла
• 2 головки репчатого лука
• соль

Грибы очистите, залейте небольшим количеством подсоленной воды и варите в течение 1 ч. Затем воду слейте, грибы остудите и обсушите. Лук очистите, нарежьте кольцами, сало небольшими кусочками. На деревянные шпажки поочередно нанижите грибы, лук и ломтики сала. Обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Перед подачей смажьте шашлычки томатной пастой.

Омлет со сморчками «Селяне»

• 5 яиц
• 400 г сморчков
• 200 г сметаны
• 50 г сливочного масла
• соль

Сморчки промойте и варите в течение 5 мин в подсоленной воде. Затем измельчите, обжарьте на масле 5-10 мин. В сотейник разбейте яйца, добавьте сметану, сливочное масло, посолите, перемешайте и готовьте на медленном огне 3–5 мин. Затем добавьте грибы и варите до загустения блюда.

Грибные блинчики «Новгородские»

• 200 г шампиньонов
• 100 г панировочных сухарей

• 50 г муки
• 100 мл растительного масла
• 4 клубня картофеля
• 2 яйца
• соль

Картофель очистите и натрите на мелкой терке, слегка отожмите для удаления лишнего сока или добавьте панировочных сухарей или муку, затем добавьте измельченные грибы, яйца, посолите. Полученную массу перемешайте. Обжаривайте блинчики на растительном масле по 5-10 с каждой стороны.

Тушеные в вине грибы «Закусочные»

• 800 г свежих белых грибов
• 100 г сливочного масла
• 50 мл белого вина
• 2 зубчика чеснока
• зелень петрушки
• черный молотый перец
• соль

Грибы промойте, нарежьте небольшими ломтиками, зелень и чеснок измельчите. Обжарьте грибы 5-10 мин. Затем добавьте зелень петрушки, чеснок, посолите, поперчите и перемешайте. Обжаривайте еще 5–7 мин. Влейте вино и тушите на медленном огне 10 мин.

Грибы с картофелем «Лесная школа»

• 300 г соленых груздей
• 50 г сметаны
• 50 мл растительного масла
• 5 клубней картофеля
• 2 головки репчатого лука
• соль
• 100 мл воды

Грибы нарежьте небольшими кусочками. Репчатый лук очистите, нарежьте кольцами и обжаривайте на растительном масле 3–5 мин. Затем добавьте грибы и обжаривайте еще 5–7 мин. Картофель очистите, отварите до готовности и нарежьте круглыми ломтиками. Противень смажьте маслом, выложите картофель, затем лук с грибами. В сметану влейте немного воды, перемешайте и залейте картофель. Запекайте в духовке при температуре 180 ˚С в течение 1 ч.

Грибной пудинг «Приз»

- 800 г свежих моховиков
- 50 г топленого масла
- 250 мл молока
- 6 клубней картофеля
- 2 яйца
- соль

Грибы промойте, нарежьте маленькими кусочками и тушите с добавлением небольшого количества воды 15–20 мин. Картофель очистите, отварите до готовности и разомните в пюре. Затем добавьте молоко, яйца, немного топленого масла, посолите и перемешайте. Форму для выпекания смажьте маслом и выложите, чередуя слои, картофель и грибы. Верхний слой смажьте маслом. Готовьте в духовке в течение 20 мин при температуре 180 ˚С.

Суфле из подберезовиков «Облачко»

- 500 г свежих подберезовиков
- 400 г пшеничного хлеба
- по 100 г сметаны, твердого сыра
- 80 г сливочного масла
- 50 г муки
- 250 мл молока
- 5 яиц
- соль

Грибы промойте, сварите в подсоленной воде до готовности, охладите и пропустите через мясорубку. Хлеб замочите в молоке, затем добавьте яичные желтки, сметану и перемешайте. В полученную массу добавьте грибы, взбитые белки, муку и посолите. Форму для запекания смажьте сливочным маслом, выложите грибную массу и запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 180 ˚С. Затем посыпьте тертым сыром и запекайте еще в течение 10 мин.

Запеченные сморчки «Домашние»

- 500 г свежих сморчков
- 250 г сметаны
- 200 г сливочного масла
- соль

Сморчки промойте, варите в подсоленной воде в течение 10–15 мин. Затем нарежьте небольшими кусочками, выложите на сковороду в горячее масло. Обжаривайте в течение 5-10 мин.

Влейте сметану, немного посолите и запекайте в духовке в течение 10 мин при температуре 180 ˚С.

Расстегай с грибами «Посольский»

Для теста:
• 600 г пшеничной муки
• 100 г сливочного масла
• 80 г дрожжей
• 200 мл молока
• соль
Для начинки:
• 500 г свежей семги
• 400 г сушеных грибов
• 150 г риса
• 100 мл растительного масла
• 2 головки репчатого лука
• черный молотый перец
• соль

Замочите грибы. В муку добавьте дрожжи, сливочное масло, соль и замесите тесто. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте из него кружки. Грибы сварите до готовности, пропустите через мясорубку, добавьте обжаренный лук, вареный рис, посолите, поперчите и перемешайте. На каждый кружок теста выложите фарш, кусочек семги и защипните края расстегая, оставляя открытой середину. Выложите расстегаи на противень, смазанный сливочным маслом, и выпекайте в течение 15–20 мин при температуре 220 ˚С.

Грибы в лаваше «Стамбул»

• 300 г свежих шампиньонов
• 50 г сметаны
• 25 г горчицы
• 100 мл растительного масла
• 4 листа тонкого лаваша
• 3 яйца
• 1 головка репчатого лука
• карри

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите, измельчите. Шампиньоны промойте, нарежьте маленькими кусочками, очищенный лук полукольцами. На горячем растительном масле обжаривайте грибы и лук в течение 5–7 мин. Соедините сметану, горчицу и карри, перемешайте. Полученным соусом смажьте

листы лаваша и выложите на них начинку из грибов и яиц. Заверните листы рулетом и запекайте в духовке в течение 10–15 мин при температуре 220 ˚С.

Пирожки с солеными маслятами «Угощение»

Для теста:
• 500 г муки
• 15 г дрожжей
• 100 мл растительного масла
• соль
• 250 мл воды
Для начинки:
• 400 г соленых маслят
• 50 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука

В муку добавьте дрожжи, воду, растительное масло, соль и замесите тесто. Грибы и очищенный лук измельчите и обжаривайте на растительном масле 5 мин. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт, разделите его на несколько кусочков. Выложите на них начинку и распределите по всей поверхности теста. Сформируйте небольшие пирожки. Края защипните. Выпекайте в духовке в течение 30–40 мин при температуре 220 ˚С.

Драники из грибов «Беловежье»

• 800 г свежих белых грибов
• 150 г сметаны
• 50 г муки
• 250 мл молока
• 5 клубней картофеля
• 4 зубчика чеснока
• 2 яйца
• 1 головка репчатого лука
• соль

Картофель очистите и натрите на мелкой терке, затем добавьте яйца, муку, посолите и перемешайте. Грибы промойте, измельчите, добавьте репчатый лук, нарезанный полукольцами, 100 г сметаны и перемешайте. Из картофельной массы сформируйте драники и обжарьте на растительном масле до готовности. На готовые драники выложите грибную начинку, сверните их в рулеты. В молоко добавьте 50 г сметаны, измельченный чеснок и перемешайте. Полученным соусом

залейте драники, выложенные в форму, и запекайте в духовке в течение 20 мин при температуре 180 °С.

Баклажанные грибочки

- 150 г мелких шампиньонов
- по 50 г твердого сыра, сливочного масла, майонеза
- 50 мл растительного масла
- 2 баклажана
- 3 зубчика чеснока
- соль

Баклажаны очистите от кожуры, нарежьте тонкими широкими пластинами, посолите и обжарьте на растительном масле до готовности. Шампиньоны промойте, обжарьте на сливочном масле, сыр и чеснок натрите на мелкой терке. Выложите на пластины баклажанов шампиньоны, смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром и чесноком, заверните рулетом. Поместите в духовку и запекайте при температуре 180 °С 5–7 мин.

Печеные шампиньоны «Пикник»

- 500 г шампиньонов
- по 50 мл растительного масла, соевого соуса
- 25 мл лимонного соуса
- 2 зубчика чеснока
- зелень укропа

Укроп и чеснок измельчите, добавьте растительное масло, соевый соус и перемешайте. В полученный маринад выложите шампиньоны и поставьте в холодильник на 30 мин. Затем нанижите грибы на шпажки и запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 200 °С.

Грибные трубочки «Оригинал»

- по 200 г шампиньонов, плавленого сыра
- 25 г пшеничной муки
- 100 мл сливок
- 1 помидор
- сливочное масло
- соль

Грибы промойте, нарежьте мелкими кусочками, добавьте муку, посолите и обжаривайте в течение 5–7 мин на масле. Затем влейте сливки и тушите еще 10 мин. Сыр натрите на крупной терке, выложите на раскаленную сковороду. Когда сыр

расплавится, осторожно переложите его на стол. В получившуюся сырную лепешку заверните грибную начинку. Подавайте в горячем виде.

Шампиньоны с беконом

- 500 г крупных шампиньонов
- 250 г бекона
- 200 г твердого сыра
- 4 зубчика чеснока
- зелень укропа

Удалите грибные ножки и измельчите их. Сыр натрите на мелкой терке, зелень и чеснок измельчите. Соедините грибные ножки, сыр, зелень, чеснок и перемешайте. Полученной массой заполните грибные шляпки. Бекон нарежьте широкими полосами и заверните грибы в бекон. Запекайте в духовке в течение 20 мин при температуре 180 °С.

Шампиньоны «Восторг»

- 6 крупных шампиньонов
- 50 г сыра Дор блю
- по 20 г пшеничной муки, фисташек, сливочного масла
- 50 мл молока

У грибов удалите ножки, шляпки выложите в форму, смазанную сливочным маслом, и запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 220 °С. Сыр нарежьте небольшими кусочками, влейте молоко и растопите на водяной бане. Затем добавьте муку и перемешайте. В горячие шляпки шампиньонов выложите полученный крем и посыпьте измельченными фисташками.

Фаршированные овощи

Фаршированный перец «Дунайский»

- 10 болгарских перцев
- 1 морковь
- 300 г белокочанной капусты
- по 100 г сметаны, томатной пасты
- зелень петрушки
- соль
- 50 мл воды

У перцев удалите плодоножки и семена. Опустите в кипяток и варите 5 мин. Затем остудите. Капусту нашинкуйте, морковь очистите и натрите на крупной терке, зелень измельчите. Обжарьте на растительном масле морковь, капусту, зелень до полуготовности. Посолите, перемешайте. Заполните перцы капустной начинкой и выложите в сотейник. Томатную пасту разведите водой и залейте перцы. Тушите в течение 30 мин. Затем добавьте сметану и тушите еще 5 мин.

Фаршированный перец «Воскресный»

- 10 болгарских перцев
- 500 г говяжьего фарша
- 100 г риса
- 100 мл растительного масла
- по 4 помидора, зубчика чеснока
- 2 головки репчатого лука
- 1 морковь
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Для соуса:

- 200 г сметаны
- 100 г томатной пасты
- 250 мл воды

Рис залейте холодной водой и варите в течение 15 мин. Затем воду слейте. Овощи очистите, морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Помидоры ошпарьте кипятком, удалите кожицу и нарежьте мякоть кубиками. Лук и морковь обжаривайте на растительном масле в течение 5–7 мин. Соедините фарш, овощи и рис. Посолите, поперчите, добавьте

измельченный чеснок, зелень петрушки и перемешайте. Перцы очистите от семян и варите в течение 5 мин. Затем наполните перцы полученным фаршем и поместите в глубокий сотейник. В сметану добавьте томатную пасту, теплую воду и тщательно размешайте. Залейте полученной смесью перцы и тушите в течение 40 мин.

Фаршированная тыква «Любава»

- 1 тыква
- 2 моркови
- по 1 ананасу, болгарскому перцу
- 500 г свинины
- 100 мл растительного масла
- соль

Тыкву разрежьте пополам, удалите семечки и часть мякоти. Мясо нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле 10 мин. Овощи очистите, морковь натрите на мелкой терке, лук нарежьте кольцами, болгарский перец соломкой. Овощи пассеруйте на растительном масле в течение 10 мин. Затем добавьте ананас, нарезанный небольшими кубиками, и тыквенную мякоть. Посолите и тушите в течение 5 мин. Полученную смесь выложите в тыкву, верх закройте фольгой. Запекайте в духовке в течение 2–2,5 ч при температуре 120 °С. При подаче нарежьте половинки тыквы на порционные кусочки.

Фаршированная свекла «Осенняя соната»

- 4 свеклы
- 2 помидора
- по 1 головке репчатого лука, моркови
- по 100 г соленых опят, сметаны
- 100 мл растительного масла
- соль

Свеклу сварите до полуготовности, очистите, удалите и мякоть. Свекольную мякоть измельчите. Лук и морковь очистите, измельчите, обжарьте на растительном масле 5 мин. Затем добавьте измельченные помидоры, грибы, свекольную мякоть, посолите и тушите в течение 5-10 мин. Полученной массой нафаршируйте свеклу, сверху полейте сметаной и запекайте в духовке в течение 10 мин при температуре 180 °С.

Фаршированная морковь «Оранжевое солнце»

• 4 моркови
• 1 головка репчатого лука
• 2 зубчика чеснока
• 100 г ядер грецких орехов
• 100 мл растительного масла
• яблочный уксус
• зелень кинзы
• молотая корица
• молотая гвоздика
• соль

Морковь очистите, удалите сердцевину. Варите в подсоленной воде в течение 10 мин, затем остудите. Зелень кинзы и морковную мякоть измельчите. Лук очистите и нарежьте кольцами. Зелень кинзы, морковь и лук тушите в течение 5 мин с добавлением растительного масла. Затем добавьте измельченные орехи и чеснок. Перемешайте и тушите еще 10 мин. Добавьте пряности, посолите и перемешайте. Полученной массой заполните морковь, выложите на плоское блюдо и подавайте, сбрызнув яблочным уксусом.

Фаршированная свекла «Ярило»

• 4 свеклы
• по 1 яблоку, яйцу
• 100 г риса
• по 50 г очищенных кедровых орешков, изюма
• 100 мл гранатового сока
• соль

У свеклы срежьте верхушку и удалите сердцевину. Рис отварите до полуготовности. Затем добавьте измельченное яблоко, кедровые орешки, изюм, яйцо, посолите и перемешайте. В сотейник влейте гранатовый сок, выложите свеклу и тушите в течение 40 мин на медленном огне. При необходимости во время тушения добавляйте воду.

Фаршированная брюква «Старорусская»

• 4 брюквы
• 1 головка репчатого лука
• по 150 г соленых груздей, сметаны
• 100 мл растительного масла
• соль

Брюкву запекайте в духовке в течение 20 мин при температуре 180 °С. Затем очистите от кожуры, удалите мякоть.

Грибы и очищенный лук измельчите, обжарьте на растительном масле 5 мин. Затем добавьте измельченную мякоть брюквы, посолите, перемешайте и тушите в течение 10 мин. Полученной смесью заполните брюкву, сверху полейте сметаной и запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 180 ˚С.

Фаршированный картофель «Совершенство»

- 4 крупных клубня картофеля
- по 1 головке репчатого лука, яйцу
- 250 г филе скумбрии горячего копчения
- по 50 г сметаны, сливочного масла
- соль

Картофель отварите «в мундире» до полуготовности, осудите, очистите и срежьте верхушки. Удалите сердцевину. Филе скумбрии, мякоть картофеля и очищенный лук пропустите через мясорубку. Добавьте яйцо, посолите, тщательно перемешайте. На дно каждой картофелины положите кусочек сливочного масла, затем рыбную начинку, полейте сметаной и запекайте в течение 10 мин при температуре 180 ˚С.

Фаршированная морковь «Премьера»

- 4 моркови
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 50 г ядер грецких орехов
- 50 мл растительного масла
- зелень кинзы
- гвоздика
- черный молотый перец
- соль

Морковь очистите, обрежьте кончик, удалите сердцевину. Варите в течение 15 мин в подсоленной воде. Лук очистите, измельчите, обжаривайте на растительном масле в течение 3–5 мин, затем добавьте измельченные мякоть моркови и орехи, кинзу, чеснок и обжаривайте еще 10 мин. Добавьте истолченную гвоздику, черный молотый перец и перемешайте. Нафаршируйте морковь полученной смесью и тушите в сотейнике в течение 15 мин.

Фаршированный картофель «Антошка»

- 10 крупных клубней картофеля

• 300 г говяжьей печени
• 100 г сметаны
• 80 г шпика
• 100 мл растительного масла
• 2 головки репчатого лука
• черный молотый перец
• соль

Картофель отварите «в мундире» до готовности, остудите, очистите. Удалите сердцевину. Печень нарежьте соломкой, шпик небольшими кубиками, очищенный лук – полукольцами. На растительном масле обжарьте печень, лук, шпик и мякоть картофеля. Посолите, поперчите и перемешайте. Картофель заполните полученной массой, сверху полейте сметаной и запекайте в фольге в течение 10 мин при температуре 120 °С в духовке.

Фаршированные кабачки «Колодец»

• 4 кабачка
• по 2 головки репчатого лука, моркови
• 1 помидор
• 800 г говяжьего фарша
• по 100 г сметаны, риса
• черный молотый перец
• соль

Рис сварите в подсоленной воде до готовности. Овощи очистите, лук измельчите, морковь натрите на мелкой терке. Фарш смешайте с рисом, посолите, поперчите, перемешайте. Лук и морковь обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Кабачки нарежьте кольцами шириной 3–5 см. Удалите сердцевину и семечки. Заполните кабачки фаршем, морковью и луком, добавьте измельченный помидор. Выложите кабачки в сотейник, залейте водой до половины и тушите в течение 30 мин. Перед подачей полейте сметаной.

Фаршированные кабачки «Торжество»

• 4 кабачка
• 2 головки репчатого лука
• по 1 моркови, помидору
• по 50 г риса, томатной пасты, твердого сыра
• 30 г сливочного масла
• соль

Кабачки очистите от кожицы, нарежьте кольцами шириной 3–

4 см. Удалите часть мякоти и семена. Затем сварите кабачки в подсоленной воде до полуготовности. Овощи очистите, измельчите и обжарьте на сливочном масле 5 мин. Затем добавьте рис, отваренный до полуготовности, посолите, перемешайте и обжаривайте еще в течение 5 мин. Заполните полученной начинкой кабачок, выложите в сотейник, добавьте сметану, смешанную с томатной пастой, посыпьте тертым сыром и запекайте в течение 15 мин при температуре 180 °С.

Фаршированный картофель «Самарский»

- 4 крупных клубня картофеля
- 150 г очищенных креветок
- 100 г шампиньонов
- по 50 г сметаны, муки
- 50 мл растительного масла
- соль

Для соуса:

- 50 г сливочного масла
- 50 мл лимонного сока
- 1 яичный желток

Креветки сварите в подсоленной воде до готовности. Грибы промойте, нарежьте небольшими кусочками, посолите, обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Для соуса в яичный желток добавьте растопленное сливочное масло, лимонный сок и варите в течение 5 мин, постоянно, помешивая. Картофель отварите «в мундире» до готовности, остудите, очистите, удалите сердцевину. Заполните картофель креветками и грибами. Залейте полученным лимонным соусом. Запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 120 °С.

Фаршированная капуста «Царицынская»

- 1 вилок белокочанной капусты
- 2 моркови
- 1 болгарский перец
- 150 г твердого сыра
- 50 г майонеза
- 100 мл растительного масла
- зелень укропа
- соль

Кочан разделите на 2 части и положите в соленый кипяток на 1 ч. Болгарский перец, морковь и лук очистите и измельчите. Половинки кочана выложите на противень, смазанный

растительным маслом, обложите овощами, посыпьте зеленью, тертым сыром, смажьте майонезом. Запекайте в духовке в течение 1 ч при температуре 180 °С.

Фаршированная репа «Дачная»

- 2 репы
- 150 г брынзы
- 100 г сметаны
- 50 мл растительного масла
- зелень кинзы
- зелень сельдерея
- соль

Брынзу натрите на мелкой терке, зелень кинзы и сельдерея измельчите. Репу очистите от кожуры, удалите сердцевину. Смешайте брынзу, зелень, сердцевину репы, посолите и перемешайте. Наполните репу полученной смесью, выложите на противень, смазанный растительным маслом, и запекайте в духовке в течение 30 мин при температуре 200 °С.

Фаршированные баклажаны «Элегия»

- по 4 баклажана, помидора
- 2 головки репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- 500 г вешенок
- 150 г твердого сыра
- 50 г майонеза
- зелень укропа
- соль

Баклажаны разрежьте вдоль на 2 части, удалите мякоть, посолите и положите в холодильник на 30 мин. Грибы промойте, нарежьте небольшими кусочками и обжаривайте вместе с измельченным луком 5–7 мин. Затем добавьте измельченные помидоры и тушите в течение 5 мин. Заполните баклажаны полученной начинкой, посыпьте тертым сыром, смажьте майонезом и запекайте в течение 35 мин при температуре 180 °С. При подаче посыпьте измельченной зеленью и чесноком.

Фаршированные баклажаны «Турандот»

- 4 баклажана
- по 2 клубня картофеля, яйца
- по 1 помидору, головке репчатого лука, зубчику чеснока

• 200 г творога
• 100 мл молока
• 50 мл растительного масла
• зелень петрушки
• черный молотый перец
• соль

Баклажаны разрежьте вдоль на 2 части, удалите мякоть, посолите. Баклажаны потушите на растительном масле в течение 10 мин. Затем выложите их на салфетки, чтобы впитались излишки масла. Мякоть баклажанов, очищенные картофель, лук и помидоры нарежьте небольшими кусочками и тушите в том же масле, в котором тушились баклажаны. Массу посолите, поперчите, перемешайте. Затем добавьте творог, молоко, измельченный чеснок. Выложите полученную начинку в баклажаны, залейте взбитыми яйцами. Запекайте в духовке в течение 25 мин при температуре 180 °С.

Фаршированные помидоры «Лукас»

• 4 помидора
• 1 головка репчатого лука
• 250 г говяжьего фарша
• 50 г сливочного масла
• черный молотый перец
• соль

Помидоры вымойте, срежьте верх (примерно на 1/3) и удалите сердцевину. Лук очистите и измельчите. Лук и фарш обжаривайте в течение 10–15 мин на сливочном масле, добавьте мякоть помидоров, посолите, поперчите, перемешайте. Полученную начинку остудите и измельчите с помощью блендера. Помидоры выложите на фольгу для запекания, заполните полученной начинкой и закройте срезанными верхушками. Смажьте помидоры оливковым маслом и запекайте в течение 15 мин при температуре 180 °С.

Помидоры, фаршированные пшеном

• 6 помидоров
• 2 зубчика чеснока
• 100 г пшенной крупы
• 50 мл растительного масла
• зелень укропа, петрушки
• черный молотый перец
• соль

Пшено варите в подсоленной воде 20–25 мин. Добавьте масло, перемешайте и остудите. Зелень петрушки и укропа измельчите, добавьте к вареному пшену, посолите, поперчите и перемешайте. У помидоров срежьте верхушки, удалите мякоть. Мякоть добавьте к пшену и зелени, перемешайте. Заполните помидоры полученной массой, накройте верхушками. Запекайте в духовке в течение 25 мин при температуре 180 ˚С.

Фаршированная редька «Закуска вегетарианца»

- 4 белых редьки
- 150 г твердого сыра
- 80 г сливочного масла
- по 50 г риса, сметаны
- зелень укропа
- черный молотый перец
- соль

Редьку очистите, удалите сердцевину. Сыр натрите на мелкой терке, зелень укропа измельчите. Рис отварите до готовности. Соедините сыр, зелень, рис, добавьте масло, сметану, посолите, поперчите и перемешайте. Заполните полученной начинкой редьку и запекайте в фольге в течение 15 мин при температуре 180 ˚С.

Фаршированные патиссоны «Финиш»

- 2 патиссона
- по 1 головке репчатого лука, моркови
- 250 филе индейки
- 100 г гречки
- 50 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

У патиссонов удалите верхушку и семена. Выньте ложкой сердцевину. Гречку отварите до полуготовности. Мясо пропустите через мясорубку. Очищенные морковь, лук и мякоть патиссонов измельчите, добавьте фарш, посолите, поперчите и перемешайте. Полученной начинкой заполните патиссоны, выложите на смазанную растительным маслом фольгу для запекания и готовьте в духовке в течение 20 мин при температуре 200 ˚С.

Фаршированный лук-порей «Гаврош»

- 6 стеблей лука-порея

• по 1 зубчику чеснока, яйцу
• 600 г мясного фарша
• 150 г твердого сыра
• 50 мл растительного масла
• зелень укропа
• соль

Удалите у лука корневую часть так, чтобы получились полые трубочки. Нарежьте лук кусочками длиной 3–4 см и обжаривайте в растительном масле в течение 5 мин. Зелень и чеснок измельчите. В мясной фарш добавьте яйцо, чеснок, зелень, посолите и перемешайте. Полученной начинкой заполните лук-порей. Обжарьте концы трубочек 2–3 мин. Выложите трубочки на противень и запекайте в течение 25 мин при температуре 180 °С.

Фаршированные артишоки «Прага»

• 4 артишока
• 2 зубчика чеснока
• 1 яйцо
• по 100 г говяжьего фарша, панировочных сухарей
• 50 г твердого сыра
• оливковое масло
• зелень петрушки
• черный молотый перец
• соль

Удалите из артишоков сердцевину, варите 15 мин в небольшом количестве подсоленной воды. В фарш добавьте измельченную петрушку, яйцо, тертый сыр и измельченный чеснок, панировочные сухари, посолите, поперчите, перемешайте. Заполните артишоки полученной начинкой, выложите в форму для запекания, сбрызните оливковым маслом и запекайте в духовке в течение 30 мин при температуре 180 °С.

Фаршированные огурцы «Зеленый секрет»

• 4 огурца
• 1 головка репчатого лука
• 100 г куриного фарша
• 80 г сметаны
• по 50 г шпика, сливочного масла, томатной пасты
• 50 мл молока
• соль

Огурцы очистите от кожуры и варите в течение 10 мин в подсоленной воде. Затем удалите мякоть. В куриный фарш

добавьте измельченный репчатый лук, сливочное масло, шпик, посолите и перемешайте. Заполните огурцы полученной начинкой и выложите в сотейник. Добавьте томатную пасту, разведенную молоком, и тушите в течение 15 мин. Затем добавьте сметану и тушите еще 5 мин.

Фаршированная кольраби

- 6 кочанчиков кольраби
- по 1 головке репчатого лука, болгарского перца
- по 100 г шампиньонов, твердого сыра
- 100 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

У кольраби срежьте кончики, удалите сердцевину, сбрызните водой и запекайте в духовке в течение 20 мин при температуре 180 °С. Лук, грибы, перец очистите, измельчите, посолите, поперчите и тушите на растительном масле в течение 5-10 мин. Заполните полученной массой капусту, посыпьте тертым сыром и запекайте в течение 5 мин при температуре 180 °С.

Фаршированный топинамбур

- 6 клубней топинамбура
- 3 головки репчатого лука
- 300 г куриного фарша
- 100 г сливочного масла
- 50 мл сливок
- зелень укропа
- черный молотый перец
- соль

Топинамбур вымойте и варите в течение 10–15 мин. Клубни топинамбура разрежьте на две части и удалите мякоть. Лук очистите, нарежьте кольцами и тушите на сливочном масле в течение 5 мин. Соедините мякоть топинамбура, куриный фарш, лук, измельченный укроп, сливки, посолите, поперчите и перемешайте. Заполните полученной массой топинамбур, выложите на фольгу для запекания. Запекайте в духовке течение 20 мин при температуре 200 °С.

Фаршированные листья винограда

- 600 г маринованных листьев винограда
- по 100 г вареного риса, изюма

• 10 г сахара
• 100 мл оливкового масла
• 50 мл лимонного сока
• 1 головка репчатого лука
• зелень петрушки
• соль

Виноградные листья залейте кипятком на 1–2 мин. Лук очистите, измельчите, обжарьте в растительном масле 3–5 мин, затем добавьте промытый изюм, рис, измельченную зелень петрушки, сахар, соль. Тушите в течение 5 мин. Затем добавьте лимонный сок и тушите еще 2–3 мин. Полученный фарш выложите на виноградные листья, заверните конвертом и выложите в глубокую кастрюлю. Влейте немного воды и тушите на медленном огне 30–40 мин.

Жюльены

Жюльен «Тирольский»

- 500 г филе куриного филе
- 200 г свежих белых грибов
- по 100 г сметаны, сыра
- по 50 г сливочного масла, пшеничной муки
- 50 мл растительного масла
- 3 головки репчатого лука
- черный молотый перец
- соль
- 1 л воды

Куриное филе залейте водой и доведите до кипения. Затем посолите, поперчите, добавьте 1 очищенную головку лука и варите еще 15 мин. Отварное филе нарежьте небольшими кусочками. Грибы промойте, нарежьте небольшими кусочками и обжаривайте в течение 15 мин на растительном масле. Остальной лук очистите, нарежьте кольцами и обжаривайте на сливочном масле в течение 10 мин. Соедините грибы, мясо и лук, перемешайте. Затем добавьте сметану, муку, соль, снова перемешайте и готовьте на медленном огне еще 10 мин. Затем разложите жюльен по кокотницам, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 5 мин.

Жюльен «Парижский»

- 100 г очищенных креветок
- 50 г твердого сыра
- 10 г мускатного ореха
- 100 мл молока
- по 50 мл растительного масла, белого сухого вина
- 15 мл лимонного сока
- 1 головка репчатого лука
- 2 ст. л. пшеничной муки
- карри
- соль

Репчатый лук очистите, измельчите, добавьте карри и обжаривайте в растительном масле в течение 10 мин. Добавьте креветки, лимонный сок и перемешайте. Обжаривайте еще в течение 5 мин. В отдельную емкость влейте растительное масло, раскалите его и добавьте 2 ст. л. муки. Обжарьте муку до

коричневого цвета, влейте молоко, белое вино, мускатный орех, соль и перемешайте. Выложите креветки в кокотницы, влейте полученный соус и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке при температуре 180 ˚С в течение 5 мин.

Жюльен «Берн»

- 500 г шампиньонов
- 100 г твердого сыра, сливочного масла
- 50 г пшеничной муки
- 10 г мускатного ореха
- 100 мл молока
- 80 мл растительного масла
- 2 головки репчатого лука
- соль

Шампиньоны нарежьте тонкими пластинами. Лук очистите и измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Растительное масло раскалите на сковороде и обжаривайте грибы в течение 10 мин. Посолите, добавьте лук, и обжаривайте еще в течение 10 мин. Растопите сливочное масло, добавьте в него муку и тщательно перемешайте. Постепенно влейте молоко и размешивайте до полного исчезновения комочков. Доведите соус до кипения, снимите с огня и добавьте молотый мускатный орех. Выложите грибы в кокотницы, залейте полученным соусом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке при температуре 180 ˚С в течение 5-10 мин.

Жюльен «Лондон»

- 250 г филе копченого сома
- по 50 г сливочного масла, сметаны
- по 1 головке репчатого лука, яйцу
- зелень укропа
- соль

Рыбу нарежьте на кусочки. Лук очистите, измельчите, обжаривайте в сливочном масле в течение 10 мин, затем добавьте рыбу и обжаривайте еще в течение 10 мин. Выложите лук и рыбу в кокотницы. Яйцо взбейте, добавьте сметану, соль и залейте полученной смесью рыбу. Запекайте в течение 30 мин при температуре 180 ˚С. При подаче украсьте зеленью укропа.

Жюльен «Русский»

- по 100 г шампиньонов, куриного филе

• по 50 г твердого сыра, майонеза
• по 50 мл растительного масла, лимонного сока
• 3 клубня картофеля
• 2 головки репчатого лука
• 1 морковь
• черный молотый перец
• соль

Шампиньоны нарежьте тонкими пластинами. Обжарьте грибы на растительном масле 10–15 мин. Морковь и репчатый лук очистите и натрите на крупной терке. Добавьте овощи к грибам и жарьте еще в течение 10 мин. Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, добавьте лимонный сок, майонез, посолите, поперчите и поставьте в прохладное место на 2 ч.

Картофель очистите и нарежьте тонкими кружочками. Выложите в кокотницы картофель, затем грибы, маринованное филе, сверху блюдо залейте майонезом. Запекайте в течение 30 мин при температуре 180 °С. Затем посыпьте тертым сыром и запекайте еще в течение 5 мин.

Жюльен «Крабовый»

• 400 г консервированных шампиньонов
• 200 г крабовых палочек
• 100 г плавленого сыра
• 50 г майонеза
• 2 головки репчатого лука

Шампиньоны нарежьте тонкими пластинами. Очищенные лук и крабовые палочки измельчите. В кокотницы выложите лук, затем крабовые палочки и шампиньоны. Добавьте майонез, плавленый сыр и запекайте в течение 10 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Отрада»

• 400 г шампиньонов
• по 200 г очищенных креветок, мидий
• 150 г твердого сыра
• по 100 г сметаны, сливочного масла
• 4 головки репчатого лука
• соль

Грибы нарежьте тонкими пластинами. Лук очистите и измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Обжаривайте грибы на сливочном масле в течение 10 мин, затем добавьте лук и жарьте еще 5 мин. Затем добавьте креветки и мидии, посолите и готовьте

еще в течение 10 мин. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Переложите полученную массу в кокотницы, посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 30 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Заморский»

- по 150 г говядины, шампиньонов
- 50 г йогурта
- 30 г пармезана
- по 25 г сливочного масла, ядер грецких орехов
- 1 головка репчатого лука
- зелень укропа
- соль

Говядину нарежьте небольшими кусочками. Шампиньоны нарежьте пластинами. Репчатый лук очистите и измельчите. В растопленном сливочном масле обжаривайте мясо в течение 15 мин. Затем добавьте репчатый лук и обжаривайте еще 5 мин. Добавьте шампиньоны, посолите, добавьте йогурт и тщательно перемешайте. Переложите мясо и шампиньоны в кокотницу. Пармезан натрите на крупной терке, добавьте толченые грецкие орехи. Полученной смесью посыпьте мясо и грибы. Запекайте в течение 5 мин при температуре 180 °С. При подаче украсьте зеленью укропа.

Жюльен «Проказница»

- 400 г куриного филе
- по 250 г маслин без косточек, сметаны
- 50 мл растительного масла
- 2 головки репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Куриное филе нарежьте тонкой соломкой и обжаривайте в растительном масле в течение 10 мин. Репчатый лук очистите и измельчите, маслины нарежьте колечками. Соедините маслины, лук и куриное филе. Посолите, поперчите и обжаривайте еще в течение 10 мин. Выложите массу в кокотницы, залейте сметаной и запекайте в течение 30 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Открытие»

- 300 г телячьих почек
- по 50 г шампиньонов, ветчины, твердого сыра, сметаны

• 30 г топленого масла
• 1 головка репчатого лука
• соль

Телячьи почки нарежьте тонкой соломкой и обжаривайте в топленом масле в течение 10–15 мин. Шампиньоны варите 15 мин, воду слейте. Готовые грибы нарежьте соломкой. К телячьим почкам добавьте шампиньоны, измельченную ветчину и обжаривайте 5 мин. Переложите в кокотницы. Сыр натрите на мелкой терке. В сметану добавьте измельченный лук, посолите, тщательно перемешайте. Залейте полученной массой почки, ветчину и грибы. Запекайте в течение 20 мин при температуре 180 ˚С. Затем посыпьте тертым сыром и запекайте еще 5 мин.

Жюльен «Пять звезд»

• по 200 г брюссельской капусты, цветной капусты
• 150 г ветчины
• по 50 г консервированного зеленого горошка, сливочного масла, майонеза
• 1 головка репчатого лука
• черный молотый перец
• соль

Брюссельскую и цветную капусту сварите в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, слейте воду. Капусту измельчите. Лук очистите, нарежьте полукольцами и тушите на сливочном масле 3–5 мин. Ветчину измельчите. Соедините капусту, репчатый лук, зеленый горошек, ветчину, посолите, поперчите, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в кокотницы и запекайте в течение 20 мин при температуре 200 ˚С.

Жюльен «Вечерний»

• 400 г говяжьего языка
• 250 г сметаны
• 200 г шампиньонов
• 100 г твердого сыра
• по 50 г пшеничной муки, сливочного масла
• 100 мл растительного масла
• 1 головка репчатого лука
• 2 зубчика чеснока
• соль

Язык сварите в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, затем охладите, нарежьте соломкой. Посолите и

обжаривайте на растительном масле в течение 5-10 мин. Шампиньоны нарежьте небольшими кусочками, лук полукольцами и обжарьте на растительном масле 10 мин. Затем посолите, поперчите и перемешайте. Кокотницы смажьте сливочным маслом, на дно каждой выложите тертый сыр, затем грибы, язык и залейте половиной имеющейся сметаны. Запекайте в духовке в течение 15 мин при температуре 200 °С. Сливочное масло растопите, добавьте муку, сметану и мешайте до получения однородной массы. Полученным соусом залейте горячий жюльен.

Жюльен «Прованс»

- 300 г шампиньонов
- 250 г сметаны
- 200 г цуккини
- 100 г твердого сыра
- 50 г пшеничной муки
- по 100 мл растительного масла, воды
- 2 головки репчатого лука
- соль

Цуккини нарежьте кубиками и обжаривайте на растительном масле в течение 5 мин. Затем добавьте измельченный репчатый лук и обжаривайте еще 10 мин. Затем выложите измельченные грибы, посолите и тушите 10 мин. В отдельную емкость положите сметану, муку, влейте немного теплой воды. Перемешайте до получения однородной массы. Тушеные кабачки и шампиньоны переложите в кокотницы и залейте полученным сметанным соусом. Сверху посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 15 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Рыбный»

- 300 г филе скумбрии
- 200 г шампиньонов
- по 80 г панировочных сухарей, пшеничной муки
- по 50 г твердого сыра, сливочного масла
- 150 мл сливок
- 100 мл растительного масла
- 50 мл молока
- 2 зубчика чеснока
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Лук, чеснок очистите и измельчите, шампиньоны нарежьте

небольшими кусочками. Рыбу нарежьте соломкой. На растительном масле обжарьте лук, затем добавьте грибы. Тушите до полного выпаривания жидкости. Муку подсушите на раскаленной сковороде, затем влейте молоко и сливки. Мешайте массу до исчезновения комков. Затем выложите рыбу и тушите в течение 5 мин. К рыбе добавьте лук, грибы, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. В кокотницы выложите полученную смесь, посыпьте тертым сыром, чесноком, панировочными сухарями и запекайте в течение 10 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Морской царь»

- по 200 г филе палтуса, шампиньонов
- по 100 г твердого сыра, сметаны
- по 50 г сливочного масла, пшеничной муки
- 30 мл растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Филе палтуса нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле 3–4 мин. Шампиньоны измельчите и обжаривайте вместе с измельченным луком до готовности. Кокотницы смажьте сливочным маслом, выложите в них рыбу, грибы, посыпьте мукой. Затем добавьте сметану, посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 15 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Ладушка»

- 250 г рыбных молок
- 50 г твердого сыра
- 150 мл сливок
- 100 мл растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Молоки нарежьте небольшими кусочками, сыр натрите на мелкой терке, очищенный лук нарежьте кольцами. Лук обжарьте на растительном масле 5–7 мин, затем добавьте молоки и обжаривайте еще 10 мин. Затем посолите, поперчите и перемешайте. В кокотницы выложите молоки с луком, добавьте сливки и тертый сыр. Запекайте в течение 5 мин при температуре 180 °С. Затем накройте кокотницы фольгой и готовьте еще 5 мин.

Жюльен «Мартовский»

- по 400 г филе кролика, белых грибов
- 150 г твердого сыра
- 100 г сливочного масла
- 150 мл сливок
- черный молотый перец
- соль

Грибы измельчите и обжаривайте в растопленном сливочном масле до готовности. Посолите, поперчите. Мясо кролика нарежьте небольшими кусочками и тоже обжарьте на сливочном масле. В кокотницы выложите грибы, мясо, залейте сливками, посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 15 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Бульба»

- 400 г шампиньонов
- 150 г сливочного масла
- 100 г твердого сыра
- 150 мл сливок
- 100 мл растительного масла
- 6 крупных клубней картофеля
- 2 головки репчатого лука
- черный молотый перец
- соль

Картофель тщательно вымойте, разрежьте на половинки. Удалите из картофеля мякоть. Грибы, лук измельчите и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Затем посолите, поперчите и перемешайте. Добавьте муку, сливки и тушите еще 5 мин. Наполните полученной массой картофельные половинки, посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 25 мин при температуре 180 °С.

Жюльен «Кларен»

- по 150 г белых грибов, сметаны
- 100 мл растительного масла
- 4 головки репчатого лука
- по 2 баклажана, зубчика чеснока
- 10 г горчицы
- зелень петрушки
- соль

Грибы нарежьте небольшими кусочками. Баклажаны очистите

от кожицы и также нарежьте кусочками. В кастрюлю положите грибы, баклажаны, влейте немного воды, посолите и варите 15 мин. Затем воду слейте. Репчатый лук, петрушку измельчите и обжаривайте на растительном масле в течение 5 мин. В кокотницы выложите грибы, баклажаны, лук, добавьте сметану, горчицу, чеснок и перемешайте. Затем посыпьте тертым сыром и запекайте в течение 15 мин при температуре 180 ˚С.

Жюльен «Сан-Тропе»

- 600 г французского багета
- 300 г белых грибов
- по 200 г куриной грудки, твердого сыра
- 100 мл сливок
- 50 мл растительного масла
- 1 головка репчатого лука
- соль

Грибы измельчите и обжарьте на растительном масле до полуготовности. Затем добавьте измельченный лук, посолите, поперчите и обжаривайте еще 10 мин. Куриную грудку отварите в подсоленной воде до готовности, затем измельчите. Багет нарежьте толстыми кусками, удалите мякиш так, чтобы осталось прочное «донышко». Заполните куски багета грибами и куриной грудкой. Залейте сливками и посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 10 мин при температуре 180 ˚С.

Жюльен «Блинный»

- 200 г свежих лисичек
- 50 г твердого сыра
- 50 мл сливок
- 1 головка репчатого лука
- зелень петрушки
- соль

Для блинчиков:

- 100 г пшеничной муки
- 30 г сахара
- 250 мл молока
- 50 мл растительного масла
- 1 яйцо
- соль

В яйцо добавьте сахар, соль, растительное масло и взбейте. Затем добавьте молоко, соду и вновь перемешайте. На сковороде раскалите растительное масло и выпекайте блинчики. Грибы

отварите до готовности в подсоленной воде и измельчите. Затем соедините с измельченным репчатым луком и обжарьте на растительном масле 10 мин. Влейте сливки, положите тертый сыр и тушите до испарения жидкости. На блины выложите полученную начинку и закрепите край блинов с помощью веточек петрушки. Запекайте в духовке при температуре 180 ˚С в течение 5–7 мин.

Жюльен «Посейдон»

- 400 г кальмаров
- 100 г пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 150 мл сливок
- соль

Кальмаров выпотрошите, нарежьте небольшими кусочками. В раскаленном сливочном масле обжарьте кальмары до готовности. Муку обжаривайте в течение 5–7 мин, затем влейте сливки, посолите и мешайте до получения однородной массы. В кокотницы выложите кальмары, залейте полученным соусом и запекайте в течение 15 мин при температуре 180 ˚С.

Жюльен «Красный»

- 250 г филе лосося
- 150 г твердого сыра
- по 100 г пшеничной муки, сливочного масла
- 150 мл сливок
- 2 головки репчатого лука
- соль

Сливочное масло растопите, очищенный лук измельчите. Обжаривайте лук на сливочном масле в течение 3–5 мин. Затем добавьте измельченное филе лосося, посолите и обжаривайте еще 7-10 мин. Влейте половину имеющихся сливок, добавьте муку и влейте остальные сливки. В кокотницы выложите рыбу, посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 5 мин при температуре 180 ˚С.

Жюльен «Грибной»

- 400 г подосиновиков
- 200 г подберезовиков
- по 150 г твердого сыра, сметаны
- 100 г томатной пасты

• 50 г панировочных сухарей
• 2 головки репчатого лука
• сушеные майоран, базилик
• соль

Грибы нарежьте небольшими кусочками и отварите до готовности. Грибной бульон процедите. Репчатый лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Затем добавьте грибы, сушеные травы, соль, панировочные сухари и обжаривайте еще 5 мин. Затем добавьте томатную пасту, немного грибного бульона и перемешайте. Выложите полученную массу в кокотницы, добавьте сметану и запекайте в течение 10 мин при температуре 180 °С. Затем посыпьте тертым сыром и запекайте еще 5 мин.

Жюльен «Адам»

• 200 г вешенок
• 150 г сыра тофу
• 100 г соевой сметаны
• 50 г пшеничной муки
• по 50 мл соевых сливок, растительного масла
• 3 головки репчатого лука
• зелень укропа
• соль

Очищенный лук измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Грибы нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Затем добавьте лук, муку, посолите и обжаривайте еще 10 мин. В кокотницы выложите жареные грибы, влейте сливки. Сверху выложите слой сметаны, посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 10 мин при температуре 180 °С. Подавайте, украсив зеленью укропа.

Жюльен «Томатный»

• 450 г шампиньонов
• по 150 г твердого сыра, томатной пасты
• по 100 г панировочных сухарей, сметаны
• 50 мл растительного масла
• соль

Грибы отварите до готовности, грибной бульон слейте и процедите. Грибы нарежьте небольшими кусочками. Очищенный лук измельчите и обжарьте на растительном масле 5–7 мин. Затем добавьте грибы, панировочные сухари и обжаривайте еще в течение 10 мин. Выложите томатную пасту, влейте немного

грибного бульона, перемешайте и тушите еще 5 мин. Выложите полученную массу в кокотницы, сверху – сметану, посыпьте тертым сыром. Запекайте в течение 10 мин при температуре 180 ˚С.

Жюльен «Император»

- 200 г свежих белых грибов
- 100 г сыра сулугуни
- 3 помидора
- 2 зубчика чеснока
- 1 головка репчатого лука
- зелень петрушки
- соль

Белые грибы промойте и измельчите. Очищенный лук нарежьте полукольцами, помидоры кубиками. Чеснок натрите на мелкой терке. В кокотницы выложите грибы, лук, помидоры, чеснок, посолите, перемешайте. Сверху выложите сыр сулугуни. Запекайте в течение 15 мин при температуре 180 ˚С. При подаче украсьте зеленью петрушки.

Соусы для закусок

Медово-горчичный соус

- 100 г майонеза
- 80 г горчицы
- 50 мл жидкого меда
- 30 мл соевого соуса
- 5 зубчиков чеснока
- белый перец
- красный молотый перец
- черный молотый перец

Чеснок пропустите через пресс. В емкость с чесноком влейте мед, майонез, соевый соус и горчицу, добавьте черный, красный и белый перцы. Разотрите полученную массу до однородного состояния.

Медово-томатный соус «Ташкент»

• 250 мл томатного сока

• по 50 мл винного уксуса, жидкого меда

• по 1 головке репчатого лука, болгарскому перцу, зубчику чеснока

Чеснок пропустите через пресс, лук мелко порубите. Болгарский перец очистите от семян и измельчите.

Соедините чеснок, лук и болгарский перец, добавьте жидкий мед, винный уксус и томатный сок, перемешайте и варите полученную массу на медленном огне 10 мин.

Медовый соус «Лимонный рай»

• 150 мл лимонного сока
• 100 мл растительного масла
• 50 мл жидкого меда

В лимонный сок влейте растительное масло и жидкий мед, тщательно перемешайте и взбейте полученную массу с помощью блендера.

Соус отлично подойдет к легким овощным салатам.

Медово-молочный соус «Метелица»

- 80 г пшеничной муки
- 30 г топленого масла
- 5 г ванильного сахара
- 250 мл молока
- 100 мл жидкого меда

Топленое масло разогрейте на сковороде, добавьте муку и пассируйте 3–5 мин. Молоко нагрейте и влейте в муку, постоянно помешивая, добавьте жидкий мед, ванильный сахар и тщательно размешайте.

Яично-горчичный соус «Оливия»

- 100 г сливочного масла
- по 50 г пшеничной муки, сметаны
- 30 г горчицы
- 250 мл мясного бульона
- 50 мл лимонного сока
- 1 желток
- сахар
- соль

Сливочное масло растопите, добавьте пшеничную муку, обжарьте ее в течение 5–7 мин, постепенно влейте горячий мясной бульон, посолите, добавьте сахар, лимонный сок, перемешайте и кипятите 2–3 мин.

В горчицу добавьте яичный желток, перемешайте, выложите смесь в горячий соус и снова перемешайте.

Соус с дижонской горчицей «Променад»

- 50 г майонеза
- 25 г дижонской горчицы
- 1 головка репчатого лука
- зелень эстрагона
- черный молотый перец
- соль

Репчатый лук мелко порубите и тщательно растолките с сахаром до получения однородной массы. К полученной массе добавьте дижонскую горчицу, майонез, перемешайте, посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень эстрагона и вновь тщательно перемешайте.

Горчичный соус «Солнечная долина»

- 80 г пшеничной муки
- 50 г горчицы
- 300 мл воды
- 80 мл оливкового масла
- 20 мл винного уксуса
- сахар
- соль

Оливковое масло разогрейте на сковороде, добавьте муку, пассируйте 5–7 мин, постепенно влейте воду, перемешайте и кипятите в течение 2–3 мин. Полученную массу процедите через ситечко, вновь влейте на сковороду, посолите, добавьте сахар и уксус. Помешивайте соус до полного растворения сахара, затем добавьте горчицу и снова перемешайте.

Сметанно-горчичный соус «Абсолют»

- 250 г жидкой сметаны
- 80 г горчицы
- 50 мл лимонного сока
- зелень укропа
- соль

В сметану влейте лимонный сок, добавьте горчицу и измельченную зелень укропа, посолите и перемешайте до получения однородной массы.

Острый горчичный соус «Авеню»

- 80 г пшеничной муки
- 50 г горчицы
- 200 мл воды
- по 50 мл яблочного уксуса, растительного масла
- сахар
- соль

Растительное масло нагрейте на сковороде, всыпьте муку и пассируйте 3–5 мин, постепенно влейте воду, добавьте горчицу, прокипятите в течение 3–5 мин и немного охладите. В полученную массу влейте яблочный уксус, добавьте соль и сахар, перемешайте и вновь доведите до кипения.

Апельсиновый соус с белым вином

- 1 апельсин
- 10 г корня хрена
- 20 мл сухого белого вина
- сахар
- соль

Очищенный корень хрена и цедру апельсина натрите на мелкой терке. Из мякоти апельсина отожмите сок.

В апельсиновый сок влейте сухое вино, добавьте сахар, цедру и корень хрена, посолите и тщательно перемешайте.

Апельсиновый соус с ликером «Аметист»

- 4 апельсина
- 2 головки репчатого лука
- 80 г пшеничной муки
- 20 г сливочного масла
- 200 мл сливок
- 10 мл апельсинового ликера
- красный молотый перец
- соль

Цедру апельсина натрите на мелкой терке, из мякоти отожмите сок. Лук очистите, мелко порубите, обжарьте на разогретом сливочном масле в течение 5–7 мин, затем постепенно добавьте муку, влейте апельсиновый сок, ликер и тщательно перемешайте.

Полученный соус потушите 10 мин, посолите, добавьте апельсиновую цедру, сливки, поперчите, тщательно перемешайте и выдержите на огне еще 5 мин.

Апельсиновый соус с горчицей «Магдалина»

- 2 апельсина
- 8 желтков
- 200 г сливочного масла
- 30 г горчицы
- 50 мл лимонного сока
- черный молотый перец
- соль

Цедру апельсина натрите на мелкой терке, из мякоти отожмите сок. Желтки взбейте миксером, добавьте лимонный сок и соль. В полученную смесь постепенно влейте апельсиновый сок, вновь перемешайте, добавьте цедру, горчицу, растопленное сливочное масло, посолите и поперчите. Полученную смесь еще раз взбейте миксером.

Лимонный соус с чесноком «Мазурка»

- 2 лимона
- 12 зубчиков чеснока
- 100 мл растительного масла
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Чеснок пропустите через пресс. Петрушку мелко порубите. Цедру лимона натрите на мелкой терке, из мякоти отожмите сок. Соедините цедру с чесноком, посолите, поперчите и тщательно разотрите, влейте лимонный сок и растительное масло, добавьте зелень петрушки и перемешайте.

Лимонный соус со сливками «Манчестер»

- по 1 лимону, желтку
- 100 мл сливок
- сахар
- соль

Цедру лимона натрите на мелкой терке, из мякоти отожмите сок. Желток взбейте миксером, добавьте сахар, соль и снова взбейте. Сливки разогрейте, всыпьте цедру, постепенно введите взбитый желток и варите на медленном огне, постоянно помешивая. В немного охлажденный соус влейте лимонный сок и тщательно перемешайте.

Лимонно-медовый соус «Медонос»

- 250 мл оливкового масла
- 150 мл лимонного сока
- 30 мл жидкого меда
- 12 зубчиков чеснока
- соль

Чеснок пропустите через пресс, влейте лимонный сок, посолите и взбейте с помощью миксера. В чесночно-лимонную смесь добавьте мед, оливковое масло и взбейте еще раз. При желании можно добавить немного кипяченой воды.

Густой лимонный соус «Тодес»

- 2 лимона
- 50 г кукурузного крахмала
- 100 мл лимонного сока
- сахар

Цедру лимона натрите на мелкой терке, из мякоти отожмите сок. В 250 мл воды влейте лимонный сок, добавьте цедру, сахар и тщательно перемешайте. Полученную массу доведите до кипения, снимите с огня и введите кукурузный крахмал, разведенный небольшим количеством воды. Полученный соус перемешайте и охладите.

Банановый соус «Экватор»

- 8 бананов
- 1 лимон
- 300 г свежего ананаса
- 50 г горчицы
- 30 г зерен горчицы
- кориандр
- семена зиры
- черный молотый перец
- соль

Банан очистите и нарежьте толстыми кружками. Лимон очистите от кожуры, выжмите сок, сбрызните им бананы, посыпьте солью и оставьте на 5 мин. Затем добавьте горчицу и измельчите смесь с помощью блендера. В полученную массу положите кориандр, зерна горчицы, зиру, черный перец и нарезанный мелкими кусочками ананас, снова измельчите с помощью блендера.

Перед подачей к столу протрите соус через сито.

Пряный банановый соус «Пируэт»

- 2 банана
- по 1 головке белого салатного лука, зубчику чеснока
- 50 г сливочного масла
- 30 г тертого корня имбиря
- 50 мл соевого соуса
- 30 мл рома
- 15 мл яблочного уксуса
- куркума
- соль

Сливочное масло разогрейте, выложите в него пропущенный через пресс чеснок и салатный лук, имбирь, посолите и тушите 10 мин. В полученную смесь добавьте измельченные бананы, винный уксус, ром, соевый соус и куркуму, перемешайте, доведите до кипения, влейте 100 мл воды, немного остудите и измельчите с помощью блендера.

Виноградный соус «Изабелла»

- 300 г недоспелого винограда «Изабелла»
- 150 г корня хрена
- по 50 мл сливок, лимонного сока
- белый молотый перец
- соль

Из винограда удалите косточки. Хрен очистите и натрите на мелкой терке. Сливки взбейте.

В виноград добавьте тертый хрен, сливки, лимонный сок, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Томатный соус со сливками «Фламинго»

- 2 помидора
- 1 головка репчатого лука
- 20 г сливочного масла
- 100 мл белого сухого вина
- 80 мл сливок
- 20 мл лимонного сока
- зелень петрушки
- черный молотый перец
- соль

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте маленькими кубиками. Репчатый лук мелко порубите, обжарьте на сливочном масле в течение 3–5 мин, добавьте вино и помидоры и тушите 2–3 мин. В овощную смесь влейте сливки и лимонный сок, посолите, поперчите и тушите 10–15 мин.

В готовый соус добавьте измельченную зелень петрушки.

Томатный соус с мясным бульоном «Пикадор»

- 2 помидора
- по 1 моркови, головке репчатого лука
- по 50 г пшеничной муки, сливочного масла
- 200 мл говяжьего бульона
- зелень петрушки
- сахар
- черный молотый перец
- соль

Сливочное масло растопите, добавьте муку, обжаривайте в течение 3–5 мин, влейте горячий мясной бульон. Помидоры ошпарьте кипятком, очистите от кожицы и измельчите с помощью блендера. Репчатый лук и морковь мелко порубите, выложите томатную массу, пассеруйте 5–7 и добавьте разведенную бульоном муку.

Полученный соус посолите, поперчите, добавьте сахар и измельченную зелень и варите на медленном огне 40 мин. Готовый соус процедите.

Виноградный соус с айвой «Амазонка»

- 500 г винограда
- 1 айва
- 4 зубчика чеснока
- сахар
- соль

Виноград сложите в кастрюлю, раздавите ступкой и варите 10 мин на медленном огне. Айву очистите от кожуры, удалите семена, измельчите с помощью блендера и добавьте немного воды, чтобы получилось пюре. Полученную массу соедините с виноградом, добавьте пропущенный через пресс чеснок, посолите, варите 5–7 мин и протрите через сито.

Готовый соус подавайте охлажденным.

Виноградно-ежевичный соус «Оазис»

- 250 г ежевики
- 150 г винограда
- 1 острый перец
- 2 зубчика чеснока
- зелень кинзы
- соль

Ягоды ежевики положите в марлю и отожмите сок. Из винограда удалите косточки, положите в марлю и отожмите сок. Соедините виноградный и ежевичный соки. Чеснок и зелень кинзы мелко порубите. Острый перец очистите от семян и измельчите.

Соедините острый перец, чеснок и зелень кинзы, тщательно разотрите до получения однородной массы, влейте в полученную массу сок и перемешайте.

Соус «Праздник урожая»

- 300 г винограда
- 100 г очищенных ядер грецких орехов
- 1 болгарский перец
- 2 зубчика чеснока
- 20 мл соуса тобаско
- зелень укропа, кинзы, эстрагона
- красный молотый перец
- черный молотый перец
- соль

Из винограда отожмите сок и процедите его через сито. Зелень укропа, кинзы и тархуна мелко порубите. Виноградный сок поставьте на водяную баню, добавьте в него измельченные травы, доведите полученную смесь до кипения, снимите с огня и оставьте на 1 ч.

Болгарский перец очистите от семян, натрите на мелкой терке, добавьте соус тобаско, измельченные грецкие орехи, посолите и поперчите.

Из виноградного сока удалите травы, добавьте болгарский перец и перемешайте, доведите полученный соус до кипения и подавайте охлажденным.

Томатный соус «Сонома»

- 4 помидора
- 1 головка репчатого лука
- 3 зубчика чеснока
- 50 мл оливкового масла
- зелень петрушки
- соль

Помидоры ошпарьте кипятком, очистите от кожицы и измельчите с помощью блендера. Чеснок мелко порубите, обжарьте на оливковом масле 5–7 мин, добавьте измельченный лук и обжаривайте еще 5 мин. Выложите в ту же сковороду томатную массу и измельченную зелень петрушки, посолите и тушите на медленном огне 1 ч.

Томатный соус «Уралочка»

- 4 помидора
- по 1 моркови, головке репчатого лука, корню сельдерея
- 3 зубчика чеснока
- 150 мл сухого красного вина
- 50 мл оливкового масла
- зелень петрушки

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и измельчите с помощью блендера. Чеснок мелко порубите, обжарьте на оливковом масле 5–7 мин, добавьте измельченный лук, натертые на терке морковь и корень сельдерея и обжаривайте еще 5 мин.

В овощную смесь введите томатную массу и измельченную зелень петрушки, влейте красное вино и перемешайте.

Томатный соус «Яшма»

- 4 помидора
- 2 зубчика чеснока
- 100 г каперсов
- 150 мл оливкового масла
- зелень базилика
- черный молотый перец
- соль

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте маленькими кубиками. Зелень базилика мелко порубите.

Соедините каперсы, зелень базилика и чеснок. Полученную смесь посолите, поперчите и измельчите с помощью блендера. Добавьте помидоры, оливковое масло и тщательно перемешайте. Готовый соус поставьте в холодильник на 1 ч.

Томатный соус «Этюд»

- 4 помидора
- 6 зубчиков чеснока
- 100 г корня хрена
- 10 мл уксуса
- сахар
- соль

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и измельчите с помощью блендера. Корень хрена и чеснок натрите на мелкой терке.

Соедините помидоры с чесноком и хреном, посолите, добавьте сахар и уксус, перемешайте и поставьте в холодильник на сутки.

Луковый соус «Фавн»

- 4 головки репчатого лука
- 1 желток
- 100 г сметаны
- 50 г пшеничной муки
- 250 мл молока
- 80 мл растительного масла
- черный молотый перец
- соль

Репчатый лук измельчите и обжаривайте на растительном масле в течение 3–5 мин, постепенно добавьте муку, посолите, перемешайте и влейте горячее молоко. Полученную массу немного остудите и взбейте венчиком. Яичный желток соедините со сметаной, поперчите, влейте в соус и тщательно перемешайте.

Соус «Чили»

- по 4 перца чили, зубчика чеснока
- 50 мл растительного масла
- 20 мл винного уксуса
- сахар
- соль

Перец чили и чеснок измельчите с помощью блендера, переложите полученную массу в кастрюлю, добавьте масло, уксус, сахар и соль и варите на медленном огне в течение 3–5 мин. Как только соус закипит, уберите его с огня и охладите.

Луковый соус «Сибарит»

- 2 головки салатного лука
- по 1 апельсину, лимону
- 10 г сушеного имбиря
- 100 мл растительного масла
- по 50 мл меда, винного уксуса
- лавровый лист
- сахар
- соль

Лук нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле 3–5 мин. Апельсин очистите от кожуры. Цедру апельсина и лимона натрите на мелкой терке, из мякоти отожмите сок.

В винный уксус добавьте соль, сахар, лимонный и апельсиновый соки, измельченную цедру, мед и имбирь. Полученную массу перемешайте, добавьте к луку, посолите и тушите на медленном огне в течение 1 ч. За 5 мин до готовности добавьте лавровый лист.

Подавайте соус в охлажденном виде.

Соус «София»

- по 4 болгарских перца, помидора
- 2 головки репчатого лука
- 8 зубчиков чеснока
- 200 мл оливкового масла
- по 50 мл лимонного сока, меда
- соль

Болгарский перец запекайте в духовке на решетке в течение 15 мин, удалите кожицу и семена, мякоть измельчите. Помидоры также запеките на решетке 10 мин, удалите кожицу. Чеснок и лук мелко порубите.

Соедините болгарский перец, помидоры, лук, чеснок, лимонный сок и мед, посолите, измельчите полученную массу с помощью блендера, добавьте оливковое масло и перемешайте.

Луковый соус «Млечный путь»

- 1 головка репчатого лука
- 50 г томатной пасты
- по 25 г сливочного масла, пшеничной муки
- 250 мл мясного бульона
- 5 мл уксуса
- зелень укропа
- черный молотый перец
- соль

Масло растопите, всыпьте муку, влейте бульон и тушите 3–5 мин, добавьте измельченный лук и томатную пасту, посолите, поперчите, влейте уксус и тушите 15 мин. В готовый соус добавьте измельченную зелень укропа.

Соус «Шарманка»

- 50 г шнитт-лука
- 100 г майонеза
- 50 мл йогурта
- 30 мл лимонного сока
- 15 мл коньяка
- душистый перец горошком
- зелень петрушки

В майонез добавьте йогурт, лимонный сок и тщательно размешайте. Шнитт-лук и зелень петрушки мелко порубите, выложите в полученную массу, влейте коньяк, добавьте толченый душистый перец и перемешайте. Поставьте готовый соус в холодильник на 2–3 ч.

Острый соус «Вираж»

- 2 болгарских перца
- 1 перец чили
- 3 зубчика чеснока
- 100 мл растительного масла
- 5 мл уксуса
- соль

Болгарский перец разрежьте на 2 части, удалите семена и нарежьте небольшими кусочками. Чеснок и чили мелко порубите.

Соедините перцы и чеснок, измельчите с помощью блендера, влейте растительное масло, посолите, добавьте укус и тщательно перемешайте.

Соус «Брюссельский»

- по 1 моркови, головке лука-шалота
- 50 г корня имбиря
- 50 мл оливкового масла
- по 20 мл рисового уксуса, соевого соуса
- соль
- 100 мл воды

Морковь очистите, измельчите вместе с луком-шалотом и имбирем с помощью блендера. К овощам добавьте соевый соус и рисовый уксус, посолите и еще раз измельчите полученную массу блендером. Затем влейте оливковое масло и воду и тщательно перемешайте. Если масса получилась недостаточно однородной, снова измельчите ее блендером.

Зеленый соус «Парма»

- 200 г морковной ботвы
- 50 г ядер кедровых орешков
- 350 мл оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- соль

Отделите листья от стеблей, чеснок мелко порубите. Соедините ботву, чеснок, кедровые орешки и оливковое масло, посолите и измельчите полученную массу с помощью блендера.

Яичный соус «Самсон»

- 4 желтка
- 8 зубчиков чеснока
- 400 мл оливкового масла
- 30 мл лимонного сока
- соль

Чеснок мелко порубите. Желтки взбейте вместе с чесноком с помощью блендера, добавьте лимонный сок, посолите и продолжайте взбивать до увеличения объема массы в 2 раза. Постепенно, не переставая взбивать, влейте оливковое масло. Готовый соус поставьте в холодильник на 2–3 ч.

Имбирный соус «Далила»

- 100 г корня имбиря
- 100 мл растительного масла
- 80 мл воды
- 50 мл соевого соуса
- 10 мл уксуса
- 1 головка репчатого лука

Корень имбиря и лук очистите, нарежьте небольшими кусочками, добавьте соевый соус, растительное масло и воду и измельчите полученную массу с помощью блендера.

Соус «Восточный»

- 100 г корня имбиря
- 100 мл оливкового масла
- 50 мл яблочного уксуса
- 30 мл бальзамического уксуса
- черный молотый перец
- соль

Очищенный корень имбиря мелко порубите, выложите в миску, залейте укусом, посолите и поперчите, добавьте оливковое масло и тщательно взбейте.

Луково-имбирный соус «Югра»

- 2 головки репчатого лука
- 80 г корня имбиря
- 100 мл оливкового масла
- 30 мл соевого соуса
- 10 мл уксуса
- 50 мл воды

Корень имбиря и лук измельчите с помощью блендера. В полученную массу добавьте оливковое масло, соевый соус, воду и уксус, тщательно перемешайте.

Медово-имбирный соус «Пасечник»

• 100 г корня имбиря
• 100 мл жидкого меда
• по 80 мл лимонного сока, оливкового масла
• 50 мл соевого соуса

В мед влейте соевый соус и лимонный сок, добавьте измельченный корень имбиря и оливковое масло, полученную массу перемешайте.

Заключение

В этой книге собраны рецепты холодных и горячих закусок из разнообразных продуктов – овощей, яиц, мяса, рыбы, грибов и др. По ним вы сможете приготовить закуски, которые подойдут к праздничному застолью, фуршету, дополнят основные блюда в обед или ужин, а также заменят обычные завтрак или полдник. Некоторые горячие закуски можно подать как вторые блюда в основные приемы пищи (обед или ужин).

Холодные и горячие закуски разнообразят меню. Они возбуждают аппетит и подготавливают пищеварительный тракт к перевариванию основной пищи, более обильной и тяжелой. Закуски позволяют удовлетворить в процессе приема пищи разные вкусовые потребности. Считается, что чем больше вкусов ощутил человек во время трапезы, даже при небольшом количестве пищи, тем более он насытился, а съеденное пойдет ему на пользу. С помощью закусок, а также подаваемых к ним соусам вы можете попробовать за одним столом кислое, сладкое, терпкое, с горчинкой… Все это доставляет удовольствие истинным гурманам, а небольшие размеры порций позволят попробовать разные закуски без переедания.

С этой книгой вы сможете приготовить как традиционные русские закуски (соленья, салаты, винегреты, бутерброды), так и закуски из кухни других народов (суши, тарталетки, жюльены).

Бутерброды с яйцом, луком и анчоусами

Тарталетки со сливочным сыром, лососем и икрой

Закуска из яиц, шпрот и красной икры

Овощной салат с крабовым мясом и майонезом

Роллы с лососем, огурцом и сливочным сыром

Шампиньоны, фаршированные мясом

Печеный картофель с грибами, сыром и зеленью

Помидоры, фаршированные ветчиной, яйцом и майонезом